DESIGNER SERIES

SERIE CLÁSICA / SÉRIES CLASSIQUE / DESIGNER SERIES



blendtec®

OWNER'S MANUAL AND USER GUIDE

MANUAL DEL PROPIETARIO Y GUÍA DEL USUARIO
GUIDE DE L'UTILISATEUR ET DU PROPRIÉTAIRE
BENUTZERHANDBUCH UND BEDIENUNGSANLEITUNG

TABLE OF CONTENTS

SECTION 1: IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANT INFORMATION

Read all instructions carefully before using your Blendtec® blender. Following these instructions will help prevent injuries and damage to the machine and will ensure that you have the best possible experience with your new blender.

1.1 AVOID CONTACT WITH MOVING PARTS

- ALWAYS keep fingers, hands, hair and clothing away from all moving parts.
- ALWAYS keep all utensils away from the drive socket and blender jar blades during operation as utensils may damage blades or the blender jar.
- NEVER put hands into the blender jar or add substances by hand when the blender jar is on the motor base.
- NEVER touch the blade with your fingers whether it is on or off the motor base.
- NEVER place the jar into drive socket if blender motor is operating.
- DO NOT rock or remove the blender jar during operation.

These precautions will prevent personal injury and/or damage to the blender.

1.2 NEVER OPERATE THE BLENDER IF IT APPEARS DAMAGED

If the blender malfunctions, call your service agent first. If it is dropped or damaged in any way, return the blender to a Blendtec service agent immediately for examination, repair, electrical or mechanical adjustment or possible replacement.

1.3 NEVER OPERATE BLENDER IN LIQUID

To protect against the risk of electrical shock, do not put the motor base in water or other liquid. Do not use the blender outdoors where it is subject to precipitation. Doing so will also void the warranty.

1.4 NEVER PUT NON-FOOD ITEMS INTO JAR

Utensils, rocks and glass are dangerous if placed in the jar. Damage caused by such foreign objects will void the warranty. Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. Utensils may only be used when the blender is not running.

1.5 NEVER OPERATE THE BLENDER WITHOUT THE LID IN PLACE

1.6 NEVER OPERATE THE BLENDER USING ATTACHMENTS NOT SOLD BY BLENDTEC

The use of any unauthorised attachments may cause fire, electric shock and/or injury and will void the warranty.

1.7 BLENDER JAR MUST BE PROPERLY IN PLACE WHILE APPLIANCE IS OPERATING

1.8 WARNING, DO NOT BLEND HOT LIQUIDS OR OTHER HOT INGREDIENTS

Starting blend cycles with boiling or very hot liquids may result in burns or cause the lid to blow off.

1.9 USE CAUTION WHEN BLENDING ON THE HOT SOUP CYCLE

When blending on the Hot Soup cycle, the friction of the blade will heat the contents. The vented lid will allow pressure relief. Be careful not to come in contact with any steam coming from the clear centre lid.

1.10 POWER CORD PRECAUTIONS

- NEVER operate with a damaged cord or plug. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised service agent to avoid a hazard.
- DO NOT permit the cord to hang over the edge of the work surface.
- NEVER use an extension cord with the unit.
- Unplug the blender motor when not in use, before changing blender locations or when cleaning.

1.11 NEVER ATTEMPT TO REPAIR THE POWER UNIT

Never remove the blender motor cover. The blender motor does not contain user-adjustable or serviceable parts. A qualified service agent must make all service adjustments. Removing the cover or attempting to service the blender will void the warranty.

1.12 TURN THE BLENDER OFF WHEN NOT IN USE

1.13 AVOID TOUCHING THE BLENDER DRIVE SOCKET OR JAR SHAFT AFTER USE!

The blender drive socket and jar shaft may become very hot after blend cycles.

1.14 SAFETY

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

1.15 THESE BLENDERS ARE INTENDED FOR HOME USE ONLY! ANY USE OF THE DESIGNER SERIES BLENDER FOR COMMERCIAL PURPOSES VOIDS ALL WARRANTIES

1.16 NEVER OPERATE THE BLENDER WITH MORE THAN THE MARKED CAPACITY OF THE JAR

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SECTION 2: UNPACKING

SAVE ALL PACKAGING MATERIALS AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE USE

2.1 UNPACKING YOUR BLENDER

You should have received the following items:

- Designer series blender motor base
- Blender jar with lid
- Blendtec 101 booklet
- Customer Service And Warranty Registration Card

Additional literature may be included depending on package configuration

1. Remove blender motor base, blender jar and lid from packaging.
2. Unwind the power cord.
3. Check for any packing material that may have blocked ventilation holes on the underside of the blender motor base.
4. Inspect all items to ensure no damage occurred during shipment.
5. If any damage has occurred, contact your Blendtec service agent immediately.

2.2 RECORDING YOUR SERIAL NUMBER AND DATE OF PURCHASE

Record your blender motor serial number and date of purchase in the space below. You will need these when contacting Blendtec for service or questions.

Motor Serial No. (Found on bottom of motor base):______________________

Date Of Purchase: ____

Purchased From: ____

2.3 REGISTRATION OF YOUR BLENDER

Register online at www.blendtec.com/registration

SECTION 3: GETTING TO KNOW YOUR BLENDER

(Refer to Figures 1 and 2)

3.1 BLENDER MOTOR BASE

- Smart Touch Interface: Consists of pre-programmed cycles, capacitive touch slider and various one-touch settings, depending on the model.
- Hardened Metal Drive Socket: Where the jar couples with the motor to turn the blade assembly; made of hardened metal.
- LED Information Centre: Displays the number of times a blend cycle button has been pressed, the time left to blend and error messages.
- Power Unit: This unit is located within the blender motor base and contains the computerised electronics that run the blender.
- Motor Base Cover: Houses the power unit in a durable, plastic material.
- Power Cord: Located at the back of the motor base cover.

ENGLISH

3.2 BLENDER JAR ASSEMBLY

The blender jar assembly consists of the blender jar, blade assembly and lid.

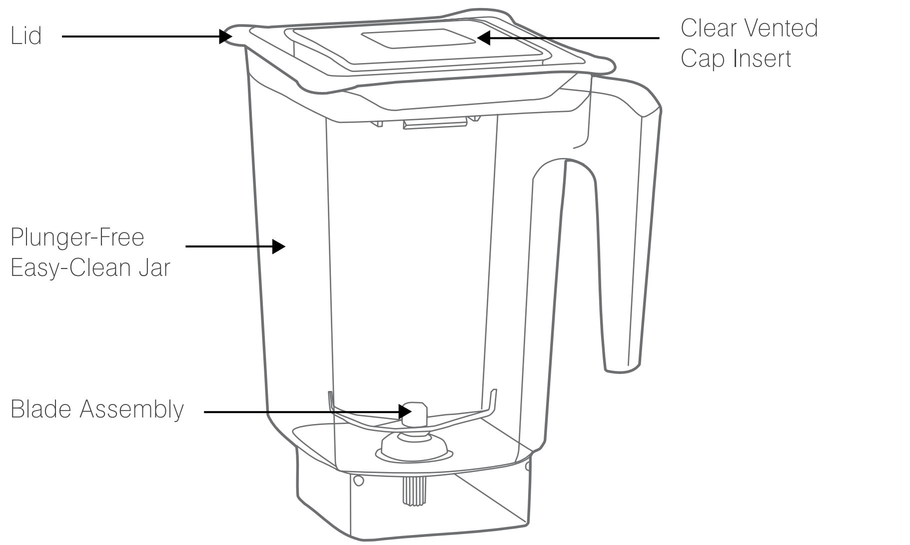
- Jar: Durable, BPA-free jar; easy to clean.
- Blade Assembly: Uniquely designed stainless steel blade provides fast, consistent blending.
- Lid: Vented gripper lid seals liquids within the jar during blending.

NOTE: Filling the blender jar beyond the marked capacity is not recommended.

SECTION 4: INSTALLATION

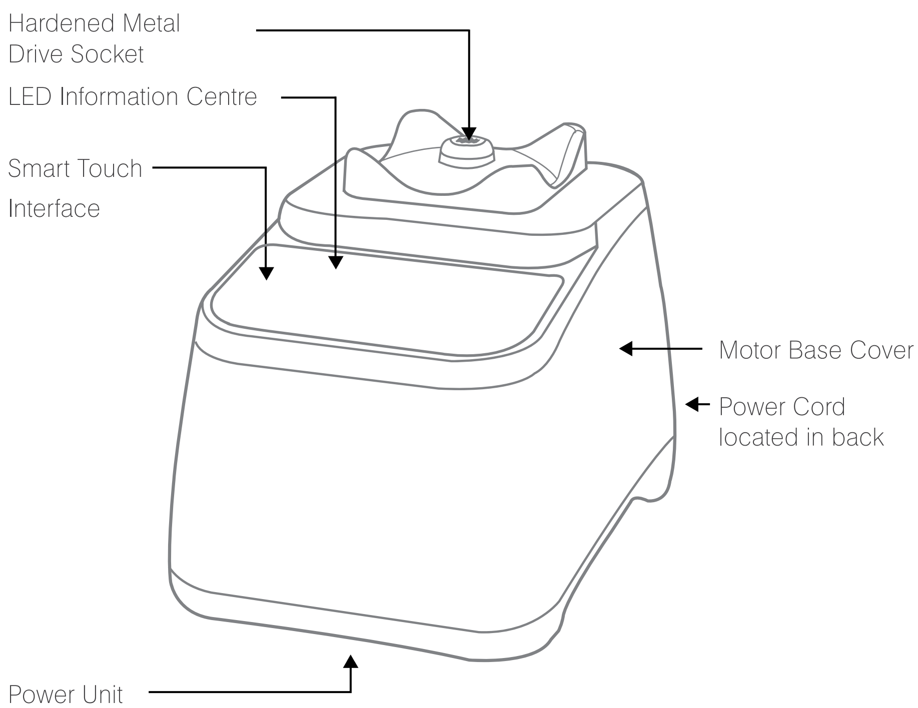
1. Place the blender on a flat, clean and dry surface. Blender vents should be unobstructed to allow proper cooling during use.
2. Make sure an outlet is available within 61 cm (two feet) of the blender motor.
3. Place appropriately filled blender jar, with the lid in place, onto the blender base.

FIGURE 1: BLENDER JAR ASSEMBLY



The jar shown above is the Wildside+™ Jar

FIGURE 2: MOTOR BASE



ENGLISH

SECTION 5: OPERATIONAL OVERVIEW

5.1 QUICK RECIPE INSTRUCTIONS –

Use these steps to get started right away.

1. Choose a recipe from the included Blendtec Blending 101 booklet.
2. Gather all of the ingredients.
3. Load the blender jar as indicated in the recipe.
4. Plug in the blender.
5. Press the power button located on the upper right hand side of the smart touch interface.
6. A cycle count (indicating the number of cycles the blender has run) will display on the LED Information Centre for three seconds following power on.
7. Attach the blender lid to the jar; ensure that it sits on the jar completely.
8. Place the blender jar onto the base, making sure the jar is secure and fully seated on the motor base.
9. Press the indicated icon from the recipe once (or as indicated in the recipe) or use the slider for manual control.
10. When cycle is complete, remove the blender jar from the blender base.
11. Remove the jar lid and serve as indicated in the recipe.
12. For best cleaning results, clean immediately after blending.
    (See CARE AND CLEANING, 6.1)

5.2 ALL ABOUT BLEND CYCLES

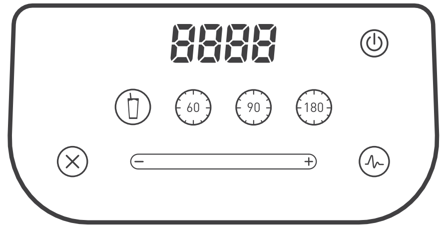
Blend cycles are timed cycles designed for specific types of blends. These one-touch cycles speed up, slow down and shut off automatically, so results are perfect every time.

Each blender in the Designer series features a number of pre-programmed cycles and settings that provide a wide range of recipes and functions*:

- **Smoothie** — Fruit smoothies, green smoothies, milkshakes
- **Timed Cycles** — hot soup, bread dough
- **Dips** — dressings, dips, sauces, batters
- **Ice Cream** — ice cream, frozen yoghurt, sorbets
- **Hot Soup** — soups, hot chocolate, syrups, fondues
- **Whole Juice** — juices, green drinks
- **Clean** — automatic cleaning cycle
- **Batters** — sauces, dips, dressings, batters
- **Mixed Drinks** — mixed drinks, milkshakes, crush ice
- **+10** — adds 10 seconds to your pre-programmed cycles
- **Pulse** — used to quickly stir, chop or mince at a high speed

**Interfaces and cycles will vary depending on model number.*

5.3 DESIGNER 600



SMOOTHIE

This cycle is designed specifically for various types of smoothies and thick drinks that frequently use dense or frozen ingredients. It slows down and speeds up automatically during the course of the cycle. This allows the blender to draw the ingredients into the blending vortex, creating the desired texture.

To use the Smoothie cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Smoothie icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

ONE-TOUCH TIMED CYCLES

The Designer 600 comes equipped with three one-touch timed cycles: one 60-second, one 90-second and one 180-second. These cycles free your hands for other kitchen tasks and are ideal for recipes that require longer blending times, such as hot soup or bread dough.

PULSE

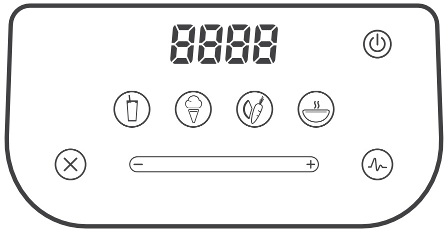
The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse to quickly stir a blend before serving.

The Pulse setting runs at speed 7 and will only run while the Pulse icon remains pressed. When the icon is released, the motor shuts off.

CAPACITIVE TOUCH SLIDER

The capacitive touch slider allows you to fine-tune the speed of your blender. Simply slide your finger to the right to increase the blender's speed or the left to decrease the speed.

5.4 DESIGNER 625



SMOOTHIE

This cycle is designed specifically for various types of smoothies and thick drinks that frequently use dense or frozen ingredients. It slows down and speeds up automatically during the course of the cycle. This allows the blender to draw the ingredients into the blending vortex, creating the desired texture.

To use the Smoothie cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Smoothie icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

ICE CREAM

This cycle is designed specifically for frozen treats, including ice cream, sorbets and frozen yoghurt. The cycle speeds up and slows down at the appropriate moments to ensure your blends stay frozen.

To use the Ice Cream cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Ice Cream icon. The blender will run the cycle and automatically shut off. After creating your frozen dessert, serve immediately and store leftovers in the freezer.

WHOLE JUICE

This cycle is designed to completely blend tough and dense ingredients, including carrots, celery and seeds. Use the Whole Juice cycle if you are using any fruits and/or vegetables with stems, seeds or skins.

When blending carrot juice or other dense juices, you may need to repeat this cycle once or twice until the desired texture and consistency are achieved.

HOT SOUP

This cycle is designed for hot recipes. The cycle's length of time, combined with the speed of the motor, heats the ingredients to a hot temperature. This cycle can also be used for hot chocolate, syrups and fondue.

When using fresh ingredients, remember that the speed of the blade generates enough heat to warm the ingredients. Do not add any liquids or ingredients over 46° C (115° F) to the jar when preparing soups or hot items.

PULSE

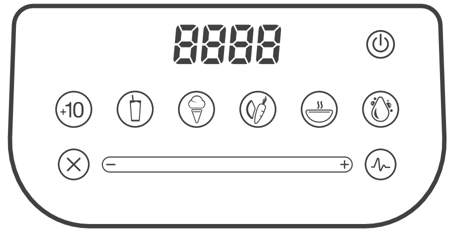
The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse to quickly stir a blend before serving.

The Pulse setting runs at speed 7 and will only run while the Pulse icon remains pressed. When the icon is released, the motor shuts off.

CAPACITIVE TOUCH SLIDER

The capacitive touch slider allows you to fine-tune the speed of your blender. Simply slide your finger to the right to increase the blender's speed or the left to decrease the speed.

5.5 DESIGNER 675



+10

This +10 icon allows users to add 10-second intervals to their blend cycles. It also acts as a stand-alone, 10-second cycle. To use this feature, simply touch it once at any point during the cycle.

SMOOTHIE

This cycle is designed specifically for various types of smoothies and thick drinks that frequently use dense or frozen ingredients. It slows down and speeds up automatically during the course of the cycle. This allows the blender to draw the ingredients into the blending vortex, creating the desired texture.

To use the Smoothie cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Smoothie icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

ICE CREAM

This cycle is designed specifically for frozen treats, including ice cream, sorbets and frozen yoghurt. The cycle speeds up and slows down at the appropriate moments to ensure your blends stay frozen.

To use the Ice Cream cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Ice Cream icon. The blender will run the cycle and automatically shut off. After creating your frozen dessert, serve immediately and store leftovers in the freezer.

WHOLE JUICE

This cycle is designed to completely blend tough and dense ingredients, including carrots, celery and seeds. Use the Whole Juice cycle if you are using any fruits and/or vegetables with stems, seeds or skins.

When blending carrot juice or other dense juices, you may need to repeat this cycle once or twice until the desired texture and consistency are achieved.

HOT SOUP

This cycle is designed for hot recipes. The cycle's length of time, combined with the speed of the motor, heats the ingredients to a hot temperature. This cycle can also be used for hot chocolate, syrups and fondue.

When using fresh ingredients, remember that the speed of the blade generates enough heat to warm the ingredients. Do not add any liquids or ingredients over 46° C (115° F) to the jar when preparing soups or hot items.

CLEAN

This cycle that automatically cleans the inside of your blender jar.

To use the Clean cycle:

1. Add 240 ml of water and a drop of dish soap to the blender jar.
2. Secure the lid and place the jar on the blender base.
3. Press the Clean button.
4. Once the cycle is complete, remove the jar and rinse.

For best results, use the Clean cycle immediately after blending.

PULSE

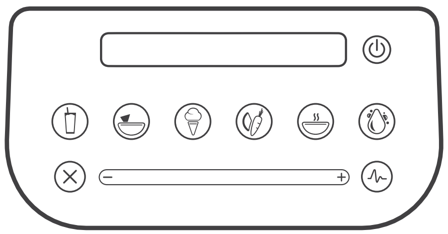
The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse to quickly stir a blend before serving.

The Pulse setting runs at speed 7 and will only run while the Pulse icon remains pressed. When the icon is released, the motor shuts off.

CAPACITIVE TOUCH SLIDER

The capacitive touch slider allows you to fine-tune the speed of your blender. Simply slide your finger to the right to increase the blender's speed or the left to decrease the speed.

5.6 DESIGNER 700



SMOOTHIE

This cycle is designed specifically for various types of smoothies and thick drinks that frequently use dense or frozen ingredients. It slows down and speeds up automatically during the course of the cycle. This allows the blender to draw the ingredients into the blending vortex, creating the desired texture.

To use the Smoothie cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Smoothie icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

DIPS

This cycle stays at relatively low speeds for shorter periods of time. This combines your dips, allowing the flavours to blend together properly, without over-mixing.

To use the Dips cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Dips icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

ICE CREAM

This cycle is designed specifically for frozen treats, including ice cream, sorbets and frozen yoghurt. The cycle speeds up and slows down at the appropriate moments to ensure your blends stay frozen.

To use the Ice Cream cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Ice Cream icon. The blender will run the cycle and automatically shut off. After creating your frozen dessert, serve immediately and store leftovers in the freezer.

WHOLE JUICE

This cycle is designed to completely blend tough and dense ingredients, including carrots, celery and seeds. Use the Whole Juice cycle if you are using any fruits and/or vegetables with stems, seeds or skins.

When blending carrot juice or other dense juices, you may need to repeat this cycle once or twice until the desired texture and consistency are achieved.

HOT SOUP

This cycle is designed for hot recipes. The cycle's length of time, combined with the speed of the motor, heats the ingredients to a hot temperature. This cycle can also be used for hot chocolate, syrups and fondue.

When using fresh ingredients, remember that the speed of the blade generates enough heat to warm the ingredients. Do not add any liquids or ingredients over 46° C (115° F) to the jar when preparing soups or hot items.

CLEAN

This cycle that automatically cleans the inside of your blender jar.

To use the Clean cycle:

1. Add 240 ml of water and a drop of dish soap to the blender jar.
2. Secure the lid and place the jar on the blender base.
3. Press the Clean button.
4. Once the cycle is complete, remove the jar and rinse.

For best results, use the Clean cycle immediately after blending.

PULSE

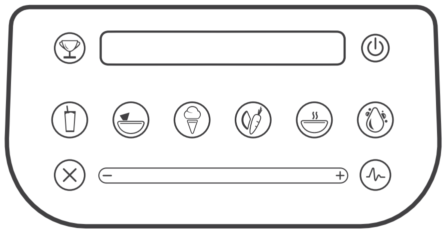
The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse to quickly stir a blend before serving.

The Pulse setting runs at speed 7 and will only run while the Pulse icon remains pressed. When the icon is released, the motor shuts off.

CAPACITIVE TOUCH SLIDER

The capacitive touch slider allows you to fine-tune the speed of your blender. Simply slide your finger to the right to increase the blender's speed or the left to decrease the speed.

5.7 DESIGNER 725



SMOOTHIE

This cycle is designed specifically for various types of smoothies and thick drinks that frequently use dense or frozen ingredients. It slows down and speeds up automatically during the course of the cycle. This allows the blender to draw the ingredients into the blending vortex, creating the desired texture.

To use the Smoothie cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Smoothie icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

DIPS

This cycle stays at relatively low speeds for shorter periods of time. This combines your dips, allowing the flavours to blend together properly, without over-mixing.

To use the Dips cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Dips icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

ICE CREAM

This cycle is designed specifically for frozen treats, including ice cream, sorbets and frozen yoghurt. The cycle speeds up and slows down at the appropriate moments to ensure your blends stay frozen.

To use the Ice Cream cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Ice Cream icon. The blender will run the cycle and automatically shut off. After creating your frozen dessert, serve immediately and store leftovers in the freezer.

WHOLE JUICE

This cycle is designed to completely blend tough and dense ingredients, including carrots, celery and seeds. Use the Whole Juice cycle if you are using any fruits and/or vegetables with stems, seeds or skins.

When blending carrot juice or other dense juices, you may need to repeat this cycle once or twice until the desired texture and consistency are achieved.

HOT SOUP

This cycle is designed for hot recipes. The cycle's length of time, combined with the speed of the motor, heats the ingredients to a hot temperature. This cycle can also be used for hot chocolate, syrups and fondue.

When using fresh ingredients, remember that the speed of the blade generates enough heat to warm the ingredients. Do not add any liquids or ingredients over 46° C (115° F) to the jar when preparing soups or hot items.

CLEAN

This cycle that automatically cleans the inside of your blender jar.

To use the Clean cycle:

1. Add 240 ml of water and a drop of dish soap to the blender jar.
2. Secure the lid and place the jar on the blender base.
3. Press the Clean button.
4. Once the cycle is complete, remove the jar and rinse.

For best results, use the Clean cycle immediately after blending.

PULSE

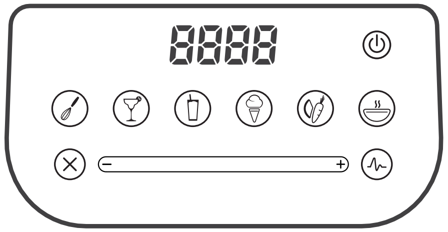
The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse to quickly stir a blend before serving.

The Pulse setting runs at speed 7 and will only run while the Pulse icon remains pressed. When the icon is released, the motor shuts off.

CAPACITIVE TOUCH SLIDER

The capacitive touch slider allows you to fine-tune the speed of your blender. Simply slide your finger to the right to increase the blender's speed or the left to decrease the speed.

5.8 EXPRESS



BATTERS

This cycle stays at relatively low speeds for shorter periods of time. This combines your batters, allowing the flavours to blend together properly, without over-mixing.

To use the Batters cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Batters icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

MIXED DRINKS

This cycle is used for mixed drinks, milkshakes, iced coffees and milkshakes. This length of time creates a consistency that is ideal for these types of recipes.

To use the Mixed Drinks cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Mixed Drinks icon.

SMOOTHIE

This cycle is designed specifically for various types of smoothies and thick drinks that frequently use dense or frozen ingredients. It slows down and speeds up automatically during the course of the cycle. This allows the blender to draw the ingredients into the blending vortex, creating the desired texture.

To use the Smoothie cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Smoothie icon. The blender will run the cycle and automatically shut off.

ICE CREAM

This cycle is designed specifically for frozen treats, including ice cream, sorbets and frozen yoghurt. The cycle speeds up and slows down at the appropriate moments to ensure your blends stay frozen.

To use the Ice Cream cycle, load your jar as indicated in the recipe you are using, secure the lid and press the Ice Cream icon. The blender will run the cycle and automatically shut off. After creating your frozen dessert, serve immediately and store leftovers in the freezer.

WHOLE JUICE

This cycle is designed to completely blend tough and dense ingredients, including carrots, celery and seeds. Use the Whole Juice cycle if you are using any fruits and/or vegetables with stems, seeds or skins.

When blending carrot juice or other dense juices, you may need to repeat this cycle once or twice until the desired texture and consistency are achieved.

HOT SOUP

This cycle is designed for hot recipes. The cycle's length of time, combined with the speed of the motor, heats the ingredients to a hot temperature. This cycle can also be used for hot chocolate, syrups and fondue.

When using fresh ingredients, remember that the speed of the blade generates enough heat to warm the ingredients. Do not add any liquids or ingredients over 46° C (115° F) to the jar when preparing soups or hot items.

PULSE

The Pulse function is used for chopping, mincing, whipping or other momentary tasks that do not require a long blend cycle. You can also Pulse to quickly stir a blend before serving.

The Pulse setting runs at speed 7 and will only run while the Pulse icon remains pressed. When the icon is released, the motor shuts off.

CAPACITIVE TOUCH SLIDER

The capacitive touch slider allows you to fine-tune the speed of your blender. Simply slide your finger to the right to increase the blender's speed or the left to decrease the speed.

SECTION 6: CARE AND CLEANING

6.1 CLEANING AFTER USE

1. Add 240 ml of hot water and a drop of liquid dish soap to the blender jar.
2. Place the lid tightly onto the jar.
3. Place the jar on the blender base and, with your hand placed on top of the lid, press the Pulse button for 5 seconds or press the Clean cycle button which is available on select models.
4. Rinse well.
5. Clean the blender base by simply wiping the base and interface with a damp cloth.

6.2 LONG-TERM SANITATION

1. For long-term sanitation, fill the blender jar with hot water.
2. Add one to two teaspoons (5-10 ml) of liquid chlorine bleach to the jar.
3. Stir for 10 seconds to mix water and bleach. Let mixture stand in blender jar for five minutes.
4. Empty water/bleach mixture. Turn jar upside down on a dish rack until dry.

6.3 CLEANING TIPS AND CAUTIONS

1. Do not use stiff bristled brushes or abrasive cloths/pads to clean the blender base or jar as this will dull or scratch the surface.
2. NEVER submerge the blender motor in water. Avoid submerging blender jars for more than 5 minutes. Water penetration through the lower jar seals will reduce the life of the jar. After cleaning, we recommend the blender jar be stored upright.

1. BLENDER JAR IS DISHWASHER SAFE—TOP RACK ONLY!
2. Extreme temperatures damage the lower seal of the jar. We recommend handwashing to prolong the life of the blender jar. We do not recommend the jar be used or exposed to, temperatures above boiling (100°C, 212°F).

SECTION 7: TROUBLESHOOTING

While we don't expect you to have any problems with your blender, sometimes failures do occur. Use the following guidelines to see if the problem is easily fixed or requires service.

7.1 BLENDER MOTOR WILL NOT TURN ON (NO POWER)

If the blender motor will not turn on, try the following:

1. Determine if the Power Button is lit. Absence of a lit Power Button indicates a lack of power to the unit.
2. Make sure the blender is plugged in.
3. Check your house circuit breaker switch or fuse to make sure it is set to the ON position.
4. Press the Power Button located on the upper right hand side of the touch area.
5. Unplug the power cord from the wall receptacle, wait 5 seconds, then the plug power cord back in.

7.2 ERROR MESSAGES ON DISPLAY


If this icon appears on your blender, it indicates that the motor is overheating. The blender has been disabled until the unit cools to operating temperatures. Turn off and unplug the unit. Allow it to cool for at least 20 minutes, then plug it back into check if the icon is still visible. If the icon does not disappear after 20 minutes or more of cooling time, please call your Blendtec service agent.


If this icon appears on your blender, it indicates that more than one touch sensor on the blender has been touched. This icon should only appear as long as the multiple sensor areas are being touched. If this icon remains on when no one is touching the touch area, unplug and re-plug in the blender. If the problem persists, please contact your Blendtec service agent.


If this icon appears on your blender, please turn off and unplug the unit. Check the blender jar for blockage and clear if necessary. Plug in the unit and turn the blender on again. If the icon is still visible on your blender, contact your Blendtec service agent.

E-01 If this message appears on the LED information centre, it indicates there has been an error. There are error messages from E-01 through E-06. If any of these errors appear, press the stop button to clear the message. If the error message reappears, please contact your Blendtec service agent.

7.3 NOISE LEVEL CHANGES

If the blender noise level has increased from original levels, determine whether the sound is coming from the blender motor or jar.

1. Blender motor: Remove the jar, and press Pulse. Listen to the motor. If it is excessively noisy, please contact your Blendtec service agent for evaluation.
2. Jar: After checking the motor, fill the jar with 480 ml of water and place back on the motor base. Run the blender for a few seconds by pressing the Pulse button. If you have more than one jar, test a different jar to determine whether the sound is different. If a jar is excessively noisy, or if the blade assembly seems loose or sounds gravelly when turned by hand, please contact a Blendtec service agent.

7.4 BLENDED TEXTURE UNSATISFACTORY

If the blended texture of product is lumpy or uneven, do the following:

1. Ensure the mixture is not cavitating during the cycle. Cavitation is a condition in which an air pocket forms within the mix because it is too cold or too solid. The blender blade then spins freely in this cavity. This problem can be corrected by increasing the mix temperature by either reducing ice, increasing liquid and/or ensuring that the frozen ingredients used in the recipe are never colder than -12 degrees Celsius (10 degrees Fahrenheit).
2. If the recipe is mixing well but has not had enough time for complete blending, increase the cycle time. Try a longer cycle or touch and hold the 'Pulse' button for the required extra blending time.
3. TRIED EVERYTHING? If none of the preceding suggestions work, contact your Blendtec service agent for further assistance.

INSTRUCTIONS THAT APPEAR IN THIS USER GUIDE ARE NOT MEANT TO COVER EVERY POSSIBLE CONDITION OR SITUATION THAT MAY OCCUR. GOOD JUDGMENT MUST BE USED WHEN OPERATING THIS OR ANY OTHER MACHINERY.

SECTION 8: WARRANTY

WARRANTY DESCRIPTION

The motor base and jar assembly, including all moving jar parts, are covered against leaking or breakage for the warranty period. Warranties begin from date of purchase.

Cosmetic damage, product abuse, unreasonable use, damage resulting from an accident (including fire, flood, earthquake or other natural disasters), product tampering, use of accessories not endorsed by Blendtec, service performed or attempted by unauthorised service agencies or units that have modifications or have been used for commercial purposes are not included under this warranty.

The quality of Blendtec blenders is unsurpassed. You will enjoy years of wonderful and reliable service from your Blendtec Designer series Blender.

THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO PRODUCTS SOLD BY BLENDTEC OR ITS AUTHORISED DEALERS

LIMITED WARRANTY

Blendtec warrants the blender motor to be free of defect in material and workmanship for the warranty period. During this period, such defects will be repaired or the product replaced at Blendtec's discretion without charge. This warranty does not cover damage caused by misuse, accident or negligence. All implied warranties, including but not limited to implied warranties of fitness and merchantability, are limited in duration to the warranty period on the motor and jar. Any unit submitted for repair must be accompanied by proof of original purchase. For repairs under warranty, Blendtec will provide prepaid shipping. For repairs out of warranty, shipping must be arranged and paid for by the customer. Send all units for repair to:

blendtec®

1206 South 1680 West
Orem, UT 84058 U.S.A.
+1-800-BLENDTEC
+1 (801) 222-0888

For International toll-free service please contact:

Australia	1-800-014098
Canada	(855) 230-0888
France	0-800-910346
Japan	0066-33-821731
Mexico	001-855-230-0888
South Korea	003-081-32941
Spain	900-948733
Taiwan	008-01147146
United Kingdom	0800-1510183

The above limitations may not apply in states where limited warranties are not allowed. Other warranties may apply outside of the USA and Canada. Using a machine outside the country it was designed for will void the warranty.

UNDER WARRANTY

1. Contact Blendtec immediately to diagnose the difficulty. Please have the blender serial number ready as well as a description of the problem. Do not attempt to do your own repairs. Repairs made by persons other than Blendtec authorised service representatives will void the warranty. Many issues can be resolved simply and quickly over the phone.
2. If the difficulty cannot be resolved over the phone, your unit may require replacement. If blender is under warranty, Blendtec will repair or replace the unit at no cost. Cosmetic damage and abuse are not included.
3. Upon receiving instructions from Blendtec, box up your existing unit and enclose the following:

Your Name: ______________________

Address: ______________________

Phone Number: ______________________

Motor Serial No. (Found on bottom of motor base): ______________________

Cycle Count (From the LED Information Centre): ______________________

Your Purchase Date: ______________________

Place Of Purchase: ______________________

An explanation of the problem: ______________________

Notice To Australian Customers:

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

OUT OF WARRANTY

1. Contact Blendtec to diagnose the difficulty. Please have the blender serial number ready along with a description of the problem. Do not attempt to do your own repairs. Many issues can be resolved simply and quickly over the phone.
2. If the blender is not under warranty and you wish to have it repaired, please call customer service with your serial number, place of purchase and date of purchase so we may give you further instructions on how to send your machine in for an out of warranty repair.
3. When you ship your unit please enclose the following:

Your Name: ______________________

Address: ______________________

Phone Number: ______________________

Motor Serial No. (Found on bottom of motor base): ______________________

Cycle Count (From the LED Information Centre): ______________________

Your Purchase Date: ______________________

Place Of Purchase: ______________________

An explanation of the problem: ______________________

SERIE DESIGNER



ESPAÑOL

blendtec®

MANUAL DEL PROPIETARIO
Y GUÍA DEL USUARIO

ÍNDICE

SECCIÓN 1: PRECAUCIONES IMPORTANTES

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar su nueva licuadora Blendtec®. Seguir estas instrucciones le ayudará a evitar lesiones y daños al aparato, además de garantizar que tenga la mejor experiencia posible con su nueva licuadora.

1.1 EVITE EL CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES

- Mantenga SIEMPRE los dedos, manos, cabello y prendas de vestir alejados de las piezas móviles.
- Mantenga SIEMPRE los utensilios alejados del acoplamiento y las cuchillas durante su funcionamiento ya que los utensilios pueden dañar las cuchillas o la jarra de la licuadora.
- NUNCA coloque las manos dentro de la jarra ni añada sustancias a mano cuando la jarra de la licuadora está en la base del motor.
- NUNCA toque las cuchillas con los dedos, independientemente de que estén o no colocadas en la base del motor.
- NUNCA coloque la jarra en el acoplamiento si el motor está en funcionamiento.
- NO sacuda ni quite la jarra mientras esté en funcionamiento.

Estas precauciones evitarán lesiones personales o daños a la licuadora.

1.2 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SI PARECE ESTAR DAÑADA

Si hay fallos en el funcionamiento de la licuadora, llame primero a su agente de reparaciones. Si la licuadora se ha caído o dañado de alguna manera, devuélvala a un agente de reparaciones de Blendtec inmediatamente para su revisión, reparación, ajuste eléctrico o mecánico, o su eventual sustitución.

1.3 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SUMERGIDA EN LÍQUIDO

Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base del motor en agua ni en ningún otro líquido. No use la licuadora al aire libre donde podría llover. Hacerlo invalidará la garantía.

1.4 NUNCA COLOQUE PRODUCTOS NO ALIMENTICIOS EN LA JARRA

Es peligroso colocar utensilios, piedas y vidrio en la jarra. Los daños causados por dichos objetos extraños invalidarán la garantía. Mantenga las manos y los utensilios fuera de la jarra mientras está licuando para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora. Los utensilios se pueden utilizar únicamente cuando la licuadora no está funcionando.

1.5 NUNCA UTILICE LA LICUADORA SIN COLOCAR LA TAPA

1.6 NUNCA UTILICE LA LICUADORA CON ACCESORIOS NO SUMINISTRADOS POR BLENDTEC

El uso de cualquier accesorio no autorizado puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones e invalidará la garantía.

1.7 LA JARRA DEBE ESTAR COLOCADA CORRECTAMENTE MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO

1.8 ADVERTENCIA: NO LICÚE LÍQUIDOS CALIENTES U OTROS INGREDIENTES CALIENTES

Iniciar el ciclo de licuado con líquido hirviendo o demasiado caliente puede causar quemaduras o provocar que la tapa salga volando.

1.9 TENGA CUIDADO AL LICUAR EN EL CICLO DE SOPA CALIENTE

Al licuar usando el ciclo de Hot Soup (sopa caliente), la fricción de la cuchilla calentará el contenido. La tapa ventilada permitirá aliviar la presión. Tenga cuidado de no entrar en contacto con ningún vapor que salga de la tapa central transparente.

1.10 PRECAUCIONES CON EL CABLE DE ALIMENTACIÓN

- NUNCA haga funcionar la licuadora cuando el cable o enchufe estén dañados. Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser sustituido por el fabricante o su agente de reparaciones autorizado para evitar riesgos.
- NO permita que el cable cuelgue del borde de la superficie de trabajo.
- NUNCA use un cable de extensión con la unidad.
- Desenchufe la licuadora cuando no esté en uso, antes de cambiarla de lugar y su limpieza.

1.11 NUNCA INTENTE REPARAR LA UNIDAD DE POTENCIA

- Nunca quite la cubierta del motor de la licuadora. El motor de la licuadora no contiene partes que puedan ser ajustadas automáticamente o reparadas por el usuario. Un agente de reparaciones calificado debe hacer todos los ajustes de servicio. Quitar la cubierta o intentar realizar ajustes de servicio a la licuadora invalidará la garantía.

1.12 APAGUE LA LICUADORA CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN USO

1.13 ¡EVITE TOCAR EL ACOPLAMIENTO DE LA LICUADORA Y EL EJE DE LA JARRA DESPUÉS DE SU USO!

El acoplamiento y el eje de la jarra de la licuadora pueden alcanzar altas temperaturas después de ciclos de licuado.

1.14 SEGURIDAD

Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo a niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

1.15 ¡ESTA LICUADORA ESTÁ DESTINADA ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO! CUALQUIER USO DE ESTA LICUADORA PARA FINES COMERCIALES INVALIDARÁ TODAS LAS GARANTÍAS

1.16 NUNCA HAGA FUNCIONAR LA LICUADORA CUANDO ESTÉ LLENA MÁS ALLÁ DEL NIVEL INDICADO EN LA JARRA

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SECCIÓN 2: DESEMBALAJE

GUARDE TODOS LOS MATERIALES DE EMBALAJE Y LAS INSTRUCCIONES PARA SU USO POSTERIOR

2.1 DESEMBALAJE DE SU LICUADORA

Debe haber recibido los siguientes artículos:

- Base del motor de la licuadora serie Designer
- Jarra con tapa
- Folleto Blendtec 101
- Tarjeta de Registro de Garantía y de Atención al Cliente

Se pueden haber incluido documentos adicionales dependiendo de la presentación de que se trate

1. Retire la base del motor, la jarra y la tapa de la licuadora del paquete.
2. Desenrolle el cable de alimentación.
3. Verifique que no haya ningún tipo de material que pueda haber bloqueado los orificios de ventilación en la parte inferior de la base del motor de la licuadora.
4. Inspeccione todos los artículos para verificar que no haya ocurrido daño alguno durante el envío.
5. Si ha ocurrido algún daño, póngase en contacto con el agente de reparaciones de Blendtec inmediatamente.

2.2 ANOTE EL NÚMERO DE SERIE Y LA FECHA DE COMPRA

Anote el número de serie del motor de su licuadora y la fecha de compra en el espacio a continuación. Necesitará estos datos cuando contacte a Blendtec para que le den servicio o para hacer preguntas.

Número de serie del motor (ubicado en la parte inferior de la base del motor):

____

Fecha de compra: ____

Comprado en: ____

2.3 INSCRIPCIÓN DE SU LICUADORA

Inscríbase por internet en www.blendtec.com/registration

SECCIÓN 3: CONOZCA SU NUEVA LICUADORA

(Consulte las figuras 1 y 2)

3.1 BASE DEL MOTOR DE LA LICUADORA

- Interfaz táctil inteligente: Contiene ciclos programados, un control deslizante táctil capacitivo y varias configuraciones de un solo toque, dependiendo del modelo.
- Acoplamiento de metal endurecido: Está ubicado donde la jarra se acopla con el motor para hacer girar la cuchilla. Está fabricado de metal endurecido.
- Centro de información LED: Muestra el número de veces que se ha presionado un botón de ciclo de licuado, el tiempo restante de mezclado y los mensajes de error.
- Unidad de potencia: Esta unidad se encuentra dentro de la base del motor de la licuadora y contiene los elementos electrónicos informatizados que hacen funcionar la licuadora.
- Cubierta de la base del motor: Alberga la unidad de potencia con un material plástico duradero.
- Cable de alimentación: Se encuentra en la parte posterior de la tapa de la base del motor

3.2 MONTAJE DE LA JARRA DE LA LICUADORA

El montaje de la jarra de licuadora incluye la jarra de la licuadora, las cuchillas y la tapa.

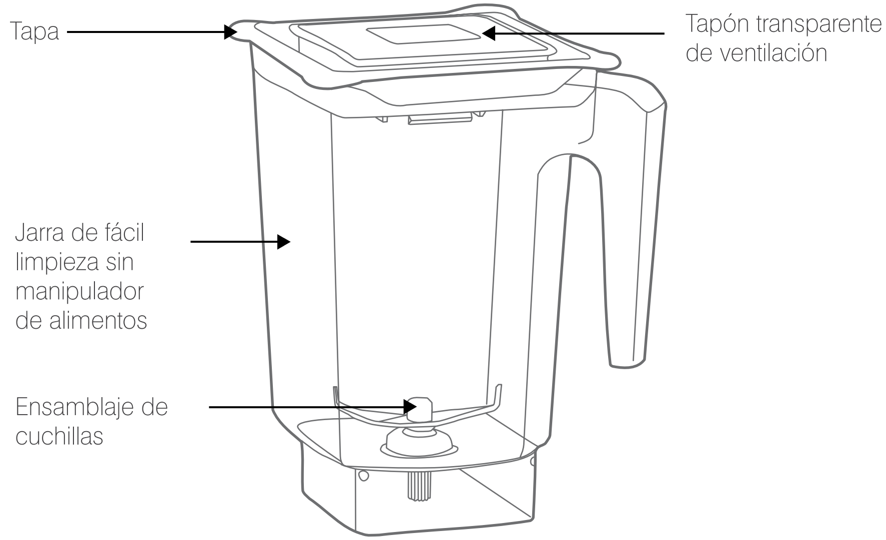
- Jarra: Jarra duradera, sin BPA y fácil de limpiar.
- Ensamblaje de cuchillas: Cuchillas de acero inoxidable de diseño exclusivo que proporcionan un licuado rápido y constante.
- Tapa: La tapa ventilada sella los líquidos dentro de la jarra durante el licuado.

NOTA: No se recomienda llenar la jarra de la licuadora más allá de la capacidad indicada.

SECCIÓN 4: INSTALACIÓN

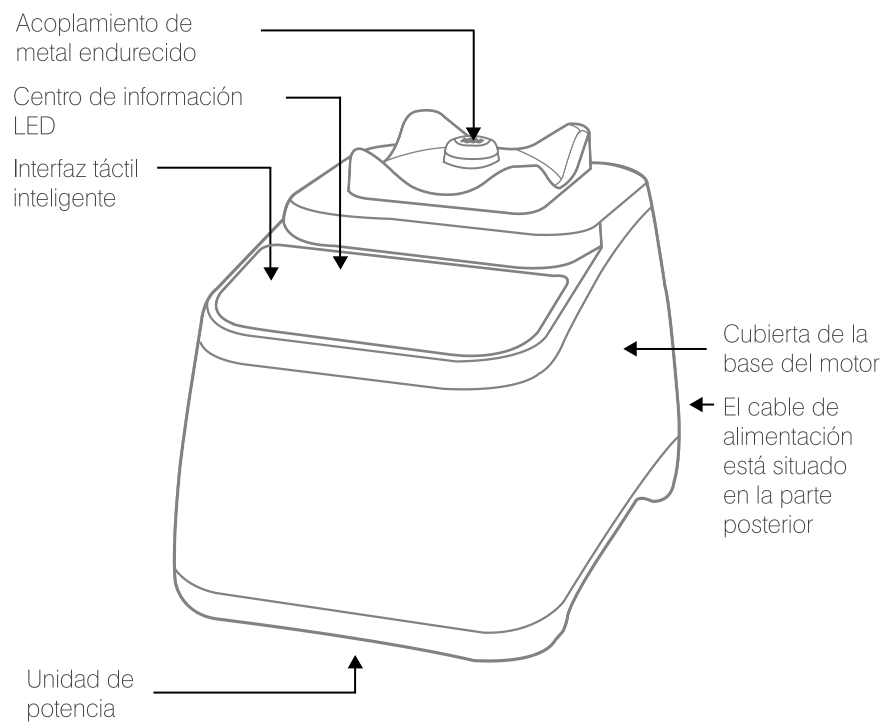
1. Coloque la licuadora sobre una superficie plana, limpia y seca. Los orificios de ventilación deben estar despejados para permitir un enfriamiento adecuado durante el uso de la licuadora.
2. Asegúrese de que haya disponible un enchufe a menos de 61 cm (2 pies) del motor de la licuadora.
3. Coloque la jarra de la licuadora debidamente llena, con la tapa en su lugar, sobre la base de la licuadora.

FIGURA 1: MONTAJE DE LA JARRA DE LA LICUADORA



La jarra que se muestra arriba es la Jarra Wildside+™

FIGURA 2: BASE DEL MOTOR



ESPAÑOL

SECCIÓN 5: INFORMACIÓN GENERAL DE FUNCIONAMIENTO

5.1 INSTRUCCIONES PARA RECETAS RÁPIDAS – Siga estos pasos para empezar de inmediato.

1. Elija una receta en el folleto Introducción al Licuado Blendtec incluido.
2. Reúna todos los ingredientes.
3. Llene la jarra de la licuadora tal como se indica en la receta.
4. Enchufe la licuadora.
5. Pulse el botón de encendido situado en la parte superior derecha de la interfaz táctil.
6. Durante los tres segundos después de encender el aparato, se mostrará un recuento de ciclos (indicando el número de ciclos que ha ejecutado la licuadora) en el centro de información LED.
7. Coloque la tapa de la licuadora en la jarra. Asegúrese de que haya sido colocada correctamente.
8. Coloque la jarra en la base, asegurándose de que esté colocada segura y completamente sobre la base del motor.
9. Pulse el ícono que se indica en la receta una vez (o las veces que se indiquen en la receta) o use el control deslizante para la operación manual.
10. Al finalizar el ciclo, retire la jarra de la licuadora de la base del motor.
11. Retire la tapa de la jarra y sirva en la forma que se indica en la receta.
12. Para obtener los mejores resultados de limpieza, realícela inmediatamente después de haber licuado.

    (Véase CUIDADO Y LIMPIEZA, 6.1)

5.2 TODA LA INFORMACIÓN SOBRE LOS CICLOS DE LICUADO

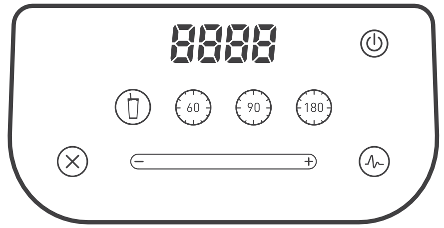
Los ciclos de licuado son ciclos cronometrados que han sido diseñados para tipos específicos de mezclas. Estos ciclos de un solo toque se aceleran, frenan y apagan de forma automática, por lo que los resultados son perfectos cada vez.

Cada licuadora de la serie Designer cuenta con varias configuraciones y ciclos predeterminados que proporcionan una amplia gama de recetas y funciones:*

- **Smoothie:** batidos de frutas, batidos verdes, malteadas
- **Ciclos cronometrados:** sopa caliente, masa para pan
- **Aderezos:** aliños, aderezos, salsas, masas
- **Helado:** helado, helado de yogurt, sorbetes
- **Sopa caliente:** sopas, chocolate caliente, jarabes y fondues
- **Jugo de frutas enteras:** jugos, jugos verdes
- **Limpieza:** ciclo de limpieza automático
- **Masas:** salsas, aderezos, aliños, masas
- **Cocteles:** cubatas, batidos, triturar hielo
- **+10:** añade 10 segundos a sus ciclos programados
- **Pulso:** se utiliza para mezclar, cortar o picar rápidamente a alta velocidad

**Las interfaces y ciclos variarán según el modelo.*

5.3 DESIGNER 600



BATIDO DE FRUTAS

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

Para utilizar el ciclo de batidos, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el icono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

CICLOS CRONOMETRADOS DE «UN SOLO TOQUE»

La licuadora Designer 600 viene equipada de tres ciclos cronometrados de un solo toque: uno de 60 segundos, otro de 90 segundos y el último de 180 segundos. Estos ciclos permiten liberar sus manos para realizar otras tareas en la cocina y son ideales para las recetas que requieren tiempos de licuado más largos, tales como el de sopa caliente o masa para pan.

PULSO

La función Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente una mezcla antes de servirla.

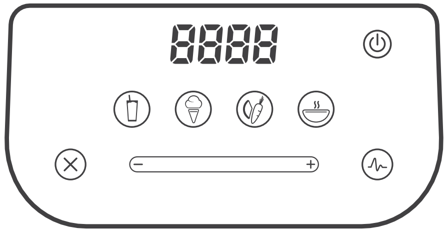
La programación de Pulsa funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el icono. Cuando se suelta el icono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

ESPAÑOL

5.4 DESIGNER 625



BATIDO DE FRUTAS

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

Para utilizar el ciclo de batidos, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el icono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

HELADO

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogurt helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el icono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sírvalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

JUGO DE FRUTA ENTERA

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo de Whole Juice (Jugo de fruta entera) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre las textura y consistencia deseadas.

SOPA CALIENTE

Este ciclo ha sido diseñado para recetas calientes. La duración del ciclo, en combinación con la velocidad del motor, calienta los ingredientes a una alta temperatura. Este ciclo también puede ser utilizado para chocolate caliente, jarabes y fondue.

Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior de 46 °C (115 °F) cuando prepare sopas o recetas calientes.

PULSO

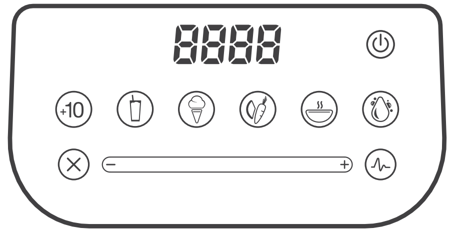
La función Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente una mezcla antes de servirla.

La programación de Pulsa funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el icono. Cuando se suelta el icono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

5.5 DESIGNER 675



+10

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

BATIDO DE FRUTAS

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

HELADO

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogurt helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el icono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sírvalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

JUGO DE FRUTA ENTERA

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo de Whole Juice (Jugo de fruta entera) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

SOPA CALIENTE

Este ciclo ha sido diseñado para recetas calientes. La duración del ciclo, en combinación con la velocidad del motor, calienta los ingredientes a una alta temperatura. Este ciclo también puede ser utilizado para chocolate caliente, jarabes y fondue.

Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior de 46° C (115° F) cuando prepare sopas o recetas calientes.

LIMPIEZA

Este ciclo limpia automáticamente el interior de la jarra de la licuadora.

Para utilizar el ciclo de limpieza:

1. Añada 1 taza (240 ml) de agua y una gota de jabón lavaplatos líquido a la jarra de la licuadora.
2. Asegure la tapa y coloque la jarra en la base de la licuadora.
3. Pulse el botón Clean (Limpieza).
4. Una vez que el ciclo termine, quite la jarra y enjuáguela.

Para mejores resultados, use el ciclo de limpieza inmediatamente después de haber licuado.

PULSO

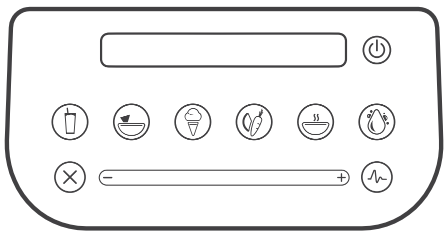
La función Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente una mezcla antes de servir.

La programación Pulse funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el ícono. Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

5.6 DESIGNER 700



BATIDO DE FRUTAS

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

Para utilizar el ciclo de batidos, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el icono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

SALSAS

Este ciclo permanece a velocidades relativamente bajas durante períodos más cortos de tiempo. Combina sus salsas, permitiendo que los sabores se mezclen correctamente, sin mezclar demasiado.

Para utilizar el ciclo de salsas, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el ícono Dips. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

HELADO

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogurt helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el icono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sírvalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

JUGO DE FRUTA ENTERA

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo Whole Juice (Jugo de fruta entera) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

SOPA CALIENTE

Este ciclo ha sido diseñado para recetas calientes. La duración del ciclo, en combinación con la velocidad del motor, calienta los ingredientes a una alta temperatura. Este ciclo también puede ser utilizado para chocolate caliente, jarabes y fondue.

Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior a 46 °C (115 °F) cuando prepare sopas o recetas calientes.

LIMPIEZA

Este ciclo limpia automáticamente el interior de la jarra de la licuadora.

Para utilizar el ciclo de limpieza:

1. Añada 1 taza (240 ml) de agua y una gota de jabón lavaplatos líquido a la jarra de la licuadora.
2. Asegure la tapa y coloque la jarra en la base de la licuadora.
3. Pulse el botón Clean (Limpieza).
4. Una vez que el ciclo termine, quite la jarra y enjuáguela.

Para mejores resultados, use el ciclo de limpieza inmediatamente después de haber licuado.

PULSO

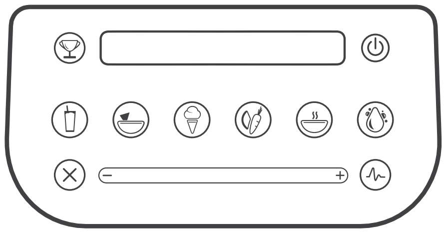
La función Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente una mezcla antes de servirla.

La programación de Pulse funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el icono . Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

5.7 DESIGNER 725



BATIDO DE FRUTAS

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

Para utilizar el ciclo de batidos, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el icono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

SALSAS

Este ciclo permanece a velocidades relativamente bajas durante períodos más cortos de tiempo. Combina sus salsas, permitiendo que los sabores se mezclen correctamente, sin mezclar demasiado.

Para utilizar el ciclo de salsas, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el icono Dips. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

HELADO

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogurt helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el icono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sírvalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

JUGO DE FRUTA ENTERA

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo Whole Juice (Jugo de fruta entera) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

SOPA CALIENTE

Este ciclo ha sido diseñado para recetas calientes. La duración del ciclo, en combinación con la velocidad del motor, calienta los ingredientes a una alta temperatura. Este ciclo también puede ser utilizado para chocolate caliente, jarabes y fondue.

Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior a 46 °C (115 °F) cuando prepare sopas o recetas calientes.

LIMPIEZA

Este ciclo limpia automáticamente el interior de la jarra de la licuadora.

Para utilizar el ciclo de limpieza:

1. Añada 1 taza (240 ml) de agua y una gota de jabón lavaplatos líquido a la jarra de la licuadora.
2. Asegure la tapa y coloque la jarra en la base de la licuadora.
3. Pulse el botón Clean (Limpieza).
4. Una vez que el ciclo termine, quite la jarra y enjuáguela.

Para mejores resultados, use el ciclo de limpieza inmediatamente después de haber licuado.

PULSO

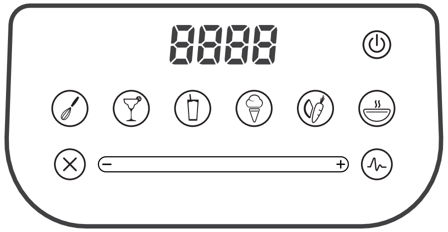
La función Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente una mezcla antes de servirla.

La programación de Pulse funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el icono . Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

5.8 EXPRESS



MASAS

Este ciclo permanece a velocidades relativamente bajas durante períodos más cortos de tiempo. Combina sus salsas, permitiendo que los sabores se mezclen correctamente, sin mezclar demasiado.

Para utilizar el ciclo de masas, coloque los ingredientes en la jarra tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el icono Batters. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

COCTELES

Este ciclo se utiliza para cubatas, malteadas, cafés helados y batidos. Esta cantidad de tiempo crea una consistencia ideal para este tipo de recetas.

Para utilizar el ciclo de bebidas premezcladas, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el icono Mixed Drinks.

BATIDO DE FRUTAS

Este ciclo ha sido diseñado específicamente para varios tipos de batidos y bebidas espesas que frecuentemente usan ingredientes densos o congelados. Frena y acelera automáticamente durante el transcurso del ciclo. Esto permite que la licuadora atraiga los ingredientes hacia el vórtice de licuado, creando la textura deseada.

Para utilizar el ciclo de batidos, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el icono Smoothie. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente.

HELADO

Este ciclo está diseñado específicamente para postres congelados, incluyendo helados, sorbetes y yogurt helado. El ciclo acelera y disminuye de velocidad en los momentos adecuados para garantizar que sus mezclas permanezcan congeladas.

Para utilizar el ciclo de helados, coloque los ingredientes en la jarra, tal como se indica indica en la receta que esté usando, asegure la tapa y pulse el icono Ice Cream. La licuadora ejecutará el ciclo y se apagará automáticamente. Después de crear su postre congelado, sírvalo inmediatamente y guarde el resto en el congelador.

JUGO DE FRUTA ENTERA

Este ciclo está diseñado para mezclar completamente los ingredientes duros y densos, como zanahorias, apio y semillas. Use el ciclo Whole Juice (Jugo de fruta entera) si está usando alguna fruta o verduras con cáscara, tallos o semillas.

Al licuar jugo de zanahoria u otros jugos densos, puede tener que repetir este ciclo una o dos veces hasta que se logre la textura y consistencia deseadas.

SOPA CALIENTE

Este ciclo ha sido diseñado para recetas calientes. La duración del ciclo, en combinación con la velocidad del motor, calienta los ingredientes a una alta temperatura. Este ciclo también puede ser utilizado para chocolate caliente, jarabes y fondue.

Al usar ingredientes frescos, recuerde que la velocidad de la cuchilla genera suficiente calor como para calentar los ingredientes. No añada líquidos o ingredientes que estén a una temperatura superior de 46 °C (115 °F) cuando prepare sopas o recetas calientes.

PULSO

La función Pulse (Pulso) se utiliza para cortar, picar, batir y realizar otras funciones momentáneas que no requieren de un largo ciclo de licuado. También puede utilizar Pulse para remover rápidamente una mezcla antes de servirla.

La programación de Pulse funciona a velocidad 7 y se ejecutará únicamente mientras se mantenga presionado el icono. Cuando se suelta el ícono, el motor se apaga.

CONTROL DESLIZANTE TÁCTIL CAPACITIVO

El control deslizante táctil capacitivo permite ajustar la velocidad de su licuadora. Simplemente deslice el dedo hacia la derecha para aumentar la velocidad de la licuadora o a la izquierda para disminuir la velocidad.

SECCIÓN 6: CUIDADO Y LIMPIEZA

6.1 LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO

1. Añada 1 taza (240 ml) de agua caliente y una gota de jabón lavaplatos líquido en la jarra de la licuadora.
2. Coloque la tapa firmemente en la jarra.
3. Coloque la jarra en la base de la licuadora y, con la mano colocada sobre la tapa, presione el botón Pulse (Pulso) durante 5 segundos o pulse el botón del ciclo de limpieza, el cual está disponible en algunos modelos.
4. Enjuague bien.
5. Limpie la base de la licuadora y la interfaz de la licuadora usando un paño húmedo.

6.2 HIGIENE A LARGO PLAZO

1. Para la higiene a largo plazo, llene la jarra con agua caliente.
2. Añada uno o dos cucharaditas (5 a 10 ml) de lejía de cloro a la jarra.
3. Remueva durante 10 segundos para mezclar el agua y la lejía. Deje reposar la mezcla durante cinco minutos en la jarra.
4. Vacíe la mezcla de agua y lejía. Coloque la jarra al revés en el escurridor de platos hasta que se seque.

6.3 ADVERTENCIAS Y CONSEJOS DE LIMPIEZA

1. No utilice cepillos de cerdas duras o paños/esponjas abrasivas para limpiar la jarra o la base de la licuadora, ya que esto opacará o rayará la superficie.
2. NUNCA sumerja el motor de la licuadora en el agua. Evite sumergir las jarras de licuadora durante más de 5 minutos. La filtración de agua por los sellos inferiores del tarro reducirá la vida útil de la jarra. Después de la limpieza, se recomienda almacenar la jarra de la licuadora en posición vertical

1. LA JARRA DE LA LICUADORA ES APTA PARA EL LAVAVAJILLAS ¡ÚNICAMENTE EN LA REJILLA SUPERIOR!
2. Las temperaturas extremas dañan el sello inferior de la jarra. Recomendamos lavar a mano para prolongar la vida útil de la jarra de la licuadora. No se recomienda utilizar o exponer la jarra a temperaturas superiores al punto de ebullición (100 °C o 212 °F).

SECCIÓN 7: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aunque no prevemos que tenga problemas con su licuadora, en ocasiones ocurren fallos. Utilice las siguientes pautas para determinar si el problema se puede solucionar fácilmente o si requerirá de servicio.

7.1 EL MOTOR DE LA LICUADORA NO ENCIENDE (SIN ALIMENTACIÓN)

Si el motor de la licuadora no enciende, pruebe lo siguiente:

1. Verifique si el botón de encendido está iluminado. Si no se ilumina el botón de encendido, esto indica una falta de alimentación a la unidad.
2. Asegúrese de que la licuadora esté enchufada.
3. Compruebe el fusible o interruptor del disyuntor de su vivienda para asegurarse de que esté en la posición ON (Encendido).
4. Pulse el botón de encendido situado en la parte superior derecha del área táctil.
5. Desenchufe el cable de alimentación del enchufe, espere 5 segundos, luego enchufe el cable de alimentación nuevamente.

7.2 MENSAJES DE ERROR EN PANTALLA

Si este icono aparece en su licuadora, indica el sobrecalentamiento del motor. La licuadora ha sido desactivada mientras la unidad se enfría hasta lograr una temperatura de funcionamiento. Apague y desenchufe la unidad. Deje que se enfríe durante al menos 20 minutos y a continuación enchúfela de nuevo para verificar si el icono sigue estando presente. Si el icono no desaparece después de 20 minutos o un período de enfriamiento más largo, llame a su agente de servicio de Blendtec.

Si este icono aparece en su licuadora, indica que se ha tocado más de un sensor táctil. Este icono debe aparecer únicamente mientras se toquen las diversas áreas de sensor. Si este icono permanece encendido aunque no se toque el área táctil, desenchufe y vuelva a conectar la licuadora. Si el problema persiste, comuníquese con su agente de servicio de Blendtec.

Si este icono aparece en su licuadora, apague y desenchufe la unidad. Compruebe que no haya alguna obstrucción en la jarra de la licuadora y despéjela, si es necesario. Enchufe la unidad y encienda la licuadora nuevamente. Si el icono sigue siendo visible en su licuadora, póngase en contacto con su agente de reparaciones de Blendtec.

E-01 Si este mensaje aparece en el centro de información LED, indica que ha ocurrido un error. Los mensajes de error que pueden mostrarse son del E-01 al E-06. Si aparece alguno de estos errores, pulse el botón Stop (Detener) para borrar el mensaje. Si el mensaje de error vuelve a aparecer, póngase en contacto con su agente de reparaciones de Blendtec.

7.3 CAMBIOS EN EL NIVEL DE RUIDO

Si el volumen de ruido de la licuadora ha aumentado en comparación con los volúmenes iniciales, compruebe si el sonido proviene de la jarra o del motor de la licuadora.

1. Motor de la licuadora: Retire la jarra y pulse Pulse (Pulso). Escuche el motor. Si hay ruido excesivo, comuníquese con su agente de reparaciones de Blendtec para realizar una evaluación.
2. Jarra: Después de comprobar el motor, llene la jarra con 2 tazas de agua y colóquela nuevamente en la base del motor. Haga funcionar la licuadora durante unos pocos segundos pulsando el botón Pulse (Pulso). Si tiene más de una jarra, pruebe una jarra diferente para determinar si el sonido es diferente. Si una jarra presenta demasiado ruido, o si la cuchilla parece floja o suena áspera cuando se gira manualmente, póngase en contacto con el agente de reparaciones de Blendtec.

7.4 TEXTURA DE MEZCLADO INSATISFACTORIA

Si la textura del producto mezclado es grumosa o irregular, haga lo siguiente:

1. Asegúrese de que la mezcla no forme bolsas de aire durante el ciclo. La cavitación es una condición en la cual una bolsa de aire se forma dentro de la porque esta está demasiado fría o es demasiado sólida. La cuchilla de la licuadora gira entonces libremente en esa cavidad. Este problema puede corregirse aumentando la temperatura de la mezcla ya sea eliminando parte del hielo, aumentando la cantidad de líquido o asegurándose de que la temperatura de los ingredientes congelados utilizados en la receta nunca sean inferiores a -12 ºC (10 ºF).
2. Si la receta se mezcla bien pero no ha tenido tiempo suficiente para hacerlo por completo, aumente el tiempo del ciclo. Pruebe con un ciclo más largo o pulse y mantenga pulsado el botón "Pulse" (Pulso) durante el tiempo adicional de licuado requerido.
3. ¿HA PROBADO CON TODO? Si las sugerencias anteriores no funcionan, póngase en contacto con un agente de reparaciones de Blendtec para obtener ayuda adicional.

LAS INSTRUCCIONES QUE APARECEN EN ESTE MANUAL NO PRETENDEN ABARCAR TODAS LAS POSIBLES CONDICIONES O SITUACIONES QUE PUDIERAN OCURRIR. SE DEBE USAR UN BUEN CRITERIO CUANDO UTILICE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO.

SECCIÓN 8: GARANTÍA

DESCRIPCIÓN DE LA GARANTÍA

El montaje de la base del motor y la jarra, incluyendo todas las piezas móviles de la jarra, tienen una cobertura contra fugas o roturas durante el período de garantía. Las garantías comienzan a partir de la fecha de compra.

No se incluyen dentro de esta garantía los daños estéticos, mal uso del producto, uso irrazonable, daños causados por un accidente (incluyendo incendios, inundaciones, terremotos y otros desastres naturales), alteración del producto, uso de accesorios no autorizados por Blendtec, reparación realizada o que se haya intentado realizar por parte de agencias de reparaciones no autorizadas, unidades que tengan modificaciones o unidades que hayan sido utilizadas para fines comerciales.

La calidad de las licuadoras Blendtec es insuperable. Podrá disfrutar de años de servicio fiable y excepcional de su licuadora Blendtec serie Designer.

ESTA GARANTÍA ES DE APLICACIÓN ÚNICAMENTE A LOS PRODUCTOS VENDIDOS POR BLENDTEC O SUS DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS

GARANTÍA LIMITADA

Blendtec garantiza que el motor de la licuadora esté libre de defectos en los materiales y la mano de obra durante el período de garantía.Durante este período, a criterio de Blendtec, se repararán dichos defectos o se reemplazará el producto sin coste.Esta garantía no cubre daños causados por uso incorrecto, accidente o negligencia.Todas las garantías, incluyendo las garantías implícitas de idoneidad y comerciabilidad, entre otras, están limitadas al período de duración de la garantía provista para la jarra y el motor.Cualquier unidad enviada para su reparación deberá estar acompañada del comprobante de compra original.Para reparaciones dentro de garantía, Blendtec proporcionará franqueo prepagado. Para reparaciones fuera de garantía, el franqueo debe ser contratado y pagado por el cliente.Envíe todas las unidades para su reparación a:

blendtec®

1206 South 1680 West
Orem, UT 84058
1-800-BLENDTEC
(801) 222-0888

Para servicio internacional gratuito:

Australia	1-800-014098
Canada	(855) 230-0888
France	0-800-910346
Japan	0066-33-821731
Mexico	001-855-230-0888
South Korea	003-081-32941
Spain	900-948733
Taiwan	008-01147146
United Kingdom	0800-1510183

Algunos estados no permiten exclusión de garantías y, por lo tanto, es posible que las limitaciones indicadas anteriormente no se apliquen. Fuera de los Estados Unidos y Canadá, es posible que sean de aplicación otras garantías. Se invalidará la garantía si se utiliza el aparato fuera del país para el que estaba destinado.

UNDER WARRANTY

1. Póngase en contacto con Blendtec de inmediato para diagnosticar el problema. Asegúrese de tener a mano el número de serie de la licuadora, así como una descripción del problema. No trate de hacer sus propias reparaciones. Las reparaciones realizadas por personas distintas a los representantes de reparaciones autorizados por Blendtec invalidará la garantía. Muchos problemas pueden resolverse simple y rápidamente por teléfono.
2. Si el problema no puede ser resuelto por teléfono, puede ser necesario sustituir la licuadora. Si la licuadora se encuentra dentro del período de garantía, Blendtec reparará o sustituirá la unidad sin coste alguno. No se incluyen los daños estéticos ni el mal uso.
3. Al recibir las instrucciones de Blendtec, meta su unidad dentro de una caja y adjunte la información siguiente:

Su nombre: ______________________

Dirección: ______________________

Número de teléfono: ______________________

Número de serie del motor (ubicado en la parte inferior de la base del motor):

____

Cuenta de ciclo (desde el Centro de Información de LCD): ______________________

Su fecha de compra: ______________________

Lugar de compra: ______________________

Explicación del problema: ______________________

Aviso a los clientes australianos:

Nuestros productos cuentan con garantías que no pueden excluirse de conformidad con la ley australiana de protección al consumidor. Usted tiene derecho a recibir una sustitución o reembolso en caso de un fallo grave y derecho a recibir una indemnización a causa de otros daños o pérdidas previsibles. También tiene derecho a que se reparen o sustituyan los productos si resulta que la calidad de estos no es aceptable y el fallo no supone un fallo grave.

FUERA DE GARANTÍA

1. Póngase en contacto con Blendtec para diagnosticar el problema. Asegúrese de tener a mano el número de serie de la licuadora, así como una descripción del problema. No trate de hacer sus propias reparaciones. Muchos problemas pueden resolverse simple y rápidamente por teléfono.
2. Si la licuadora está fuera de garantía y usted desea repararla, llame al servicio de atención al cliente y tenga a mano su número de serie, fecha de compra y lugar de compra para que podamos darle más instrucciones sobre cómo enviar su aparato para su reparación fuera de garantía.
3. Al enviar su licuadora, por favor incluya lo siguiente:

Su nombre: ______________________

Dirección: ______________________

Número de teléfono: ______________________

Número de serie del motor (ubicado en la parte inferior de la base del motor):

____

Cuenta de ciclo (desde el Centro de Información de LCD): ______________________

Su fecha de compra: ______________________

Lugar de compra: ______________________

Explicación del problema:______________________

SÉRIES DESIGNER



FRANÇAIS

blendtec®

GUIDE DE L'UTILISATEUR
ET DU PROPRIÉTAIRE

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INFORMATIONS IMPORTANTES

Lire toutes les instructions attentivement avant d'utiliser votre blender Blendtec®. Suivre ces instructions pour éviter de vous blesser et d'endommager la machine et garantir la meilleure expérience possible avec votre nouveau blender.

1.1 ÉVITER TOUT CONTACT AVEC LES PIÈCES EN MOUVEMENT

- TOUJOURS tenir les doigts, les mains, les cheveux et les vêtements à l'écart de toutes les pièces en mouvement.
- TOUJOURS tenir tous les ustensiles à l'écart du support d'entraînement et des lames du récipient du blender pendant l'utilisation. Les ustensiles en métal peuvent abîmer la lame et le récipient.
- NE JAMAIS introduire les mains dans le récipient du blender ni ajouter d'ingrédients à la main lorsque le récipient du blender est sur la base moteur.
- NE JAMAIS toucher la lame des doigts, que le récipient soit sur la base moteur ou non.
- NE JAMAIS mettre le récipient dans le mandrin d'entraînement si le moteur du blender fonctionne.
- NE PAS basculer ni retirer le récipient du blender en cours de fonctionnement.

Ces précautions éviteront de se blesser ou d'endommager le blender.

1.2 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE BLENDER S'IL EST ENDOMMAGÉ

Si le blender présente un dysfonctionnement, appeler tout d'abord le service après-vente. En cas de chute ou si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit, renvoyer immédiatement le blender au service après-vente de Blendtec pour le faire examiner et réparer, y compris un réglage électrique ou mécanique, ou éventuellement remplacer.

1.3 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE BLENDER DANS UN LIQUIDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas placer la base moteur dans l'eau ou un autre liquide. Ne pas utiliser le blender à l'extérieur, où il peut être exposé à des précipitations. Ceci annulerait également la garantie.

1.4 NE JAMAIS PLACER DE PRODUITS NON ALIMENTAIRES DANS LE RÉCIPIENT

Les ustensiles métalliques, les cailloux et le verre sont dangereux s'ils sont placés dans le récipient. Les dégâts provoqués par ces corps étrangers annuleront la garantie. Maintenir les mains et les ustensiles hors du récipient lorsque le blender est en cours de fonctionnement afin de réduire le risque de blessures graves ou de dommage au blender. Les ustensiles ne peuvent être utilisés que lorsque le blender ne fonctionne pas.

1.5 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE BLENDER SI LE COUVERCLE N'EST PAS À SA PLACE

1.6 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL EN UTILISANT DES ACCESSOIRES NON VENDUS PAR BLENDTEC

L'utilisation de tous accessoires non autorisés peut provoquer un incendie, une électrocution et/ou des blessures et annulera la garantie.

1.7 LE RÉCIPIENT DU BLENDER DOIT ÊTRE BIEN EN PLACE LORSQUE L'APPAREIL FONCTIONNE

1.8 AVERTISSEMENT, NE PAS MÉLANGER DE LIQUIDES CHAUDS OU AUTRES INGRÉDIENTS CHAUDS

Le démarrage de cycles de mélange avec des liquides bouillants ou très chauds peut provoquer des brûlures ou entraîner la projection du couvercle.

1.9 FAIRE ATTENTION LORS DU MÉLANGE SUR LE CYCLE SOUPE

Lors du mélange sur le cycle soupe chaude, le frottement de la lame va chauffer le contenu. Le couvercle ventilé va permettre une décompression. Veiller à ne pas entrer en contact avec la vapeur qui sort du bouchon central transparent.

1.10 PRÉCAUTIONS RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION

- NE JAMAIS utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien du service après-vente afin d'éviter tout danger.
- NE PAS laisser le cordon pendre au-dessus du bord du plan de travail.
- NE JAMAIS utiliser de rallonge électrique avec l'appareil.
- Débrancher le moteur du blender lorsque l'appareil ne fonctionne pas, avant de déplacer le blender ou de le nettoyer.

1.11 NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER LE BLOC D'ALIMENTATION

Ne jamais enlever le carter moteur du blender. Le moteur du blender ne contient pas de pièces pouvant être réglées ou dépannées par l'utilisateur. Tous les réglages nécessaires doivent être effectués par un technicien qualifié du service après-vente. Le fait de retirer le carter ou d'essayer de dépanner le blender annulera la garantie.

1.12 ÉTEINDRE LE BLENDER QUAND IL N'EST PAS UTILISÉ

1.13 ÉVITER DE TOUCHER LE MANDRIN D'ENTRAÎNEMENT DU BLENDER APRÈS UNE UTILISATION PROLONGÉE

Le mandrin d'entraînement du blender peut se réchauffer après beaucoup de cycles.

1.14 SÉCURITÉ

Cet appareil n'est pas destiné à des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins d'être supervisées ou d'avoir reçu des instructions sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité. Toujours surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

1.15 CE BLENDER EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT ! TOUTE AUTRE UTILISATION DE CE BLENDER À DES FINS COMMERCIALES ANNULERA TOUTES LES GARANTIES

1.16 NE JAMAIS FAIRE FONCTIONNER LE BLENDER À UNE CAPACITÉ SUPÉRIEURE À CELLE INDIQUÉE SUR LE RÉCIPIENT

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

CHAPITRE 2 : DÉBALLAGE

CONSERVER TOUS LES ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE ET LES NOTICES POUR UNE UTILISATION FUTURE

2.1 DÉBALLAGE DE VOTRE BLENDER

Vous devriez avoir reçu les éléments suivants :

- Base avec moteur du blender de la série Designer
- Récipient du blender avec couvercle
- Livret Blendtec 101
- Carte d'enregistrement service client et garantie

Des documents additionnels peuvent être fournis selon la configuration de l'emballage

1. Déballer la base moteur du blender, le récipient et le couvercle.
2. Dérouler le cordon d'alimentation.
3. Vérifier et enlever tout matériel d'emballage qui a pu boucher les trous de ventilation sur la partie inférieure de la base moteur.
4. Inspecter tous les éléments pour vérifier qu'ils n'ont pas été endommagés pendant le transport.
5. En cas de dégâts constatés, contacter immédiatement le service après-vente de Blendtec.

2.2 ENREGISTREMENT DE VOTRE NUMÉRO DE SÉRIE ET DE LA DATE D'ACHAT

Noter le numéro de série du moteur du blender et la date d'achat dans l'espace ci-dessous. Vous aurez besoin de ces informations lorsque vous contacterez le service après-vente de Blendtec.

Numéro de série du moteur (Placé sous la base moteur) :_____________

Date d'achat : ____

Revendeur : ____

2.3 ENREGISTREMENT DE VOTRE BLENDER

Enregistrer votre blender en ligne sur www.blendtec.com/registration

CHAPITRE 3 : PRÉSENTATION DU BLENDER

(Voir les figures 1 et 2)

3.1 BASE MOTEUR DU BLENDER

- Interface tactile intelligente : se compose de cycles préprogrammes, d'un curseur tactile capacitif et de différents paramètres à touche unique, selon le modèle.
- Base d'entraînement métallique renforcée : l'endroit où le récipient est fixé au moteur afin de tourner le bloc lames fait de métal renforcé.
- Centre d'informations à LED : affiche le nombre de fois qu'un bouton de cycle de mélange a été activé, le temps de mélange restant et les messages d'erreurs.
- Bloc d'alimentation : ce bloc est situé dans la base moteur du blender et elle contient l'électronique informatisée qui fait fonctionner le blender.
- Carter de la base moteur : abrite le bloc d'alimentation dans un matériau en plastique résistant.
- Cordon d'alimentation : situé à l'arrière du carter de la base moteur.

3.2 ENSEMBLE RÉCIPIENT DU BLENDER

L'ensemble récipient du blender comprend le récipient du blender, le bloc-lame et le couvercle.

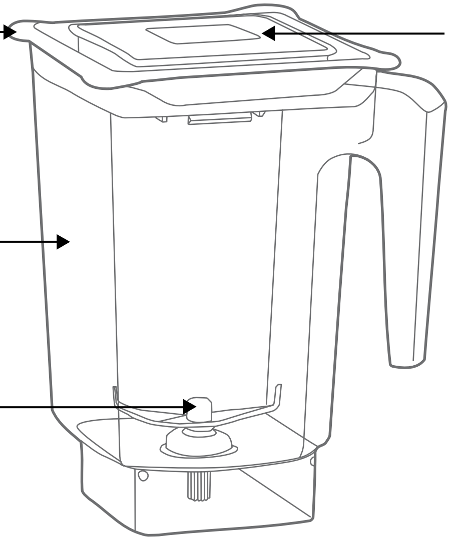
- Récipient : résistant, sans BPA et facile à nettoyer.
- Bloc lame : en acier inoxydable, design unique offrant un mélange rapide et homogène.
- Couvercle : le couvercle préhensile à évents maintenant les liquides à l'intérieur du récipient pendant l'utilisation.

REMARQUE : il n'est pas recommandé de remplir le récipient au-delà du volume repéré.

CHAPITRE 4 : INSTALLATION

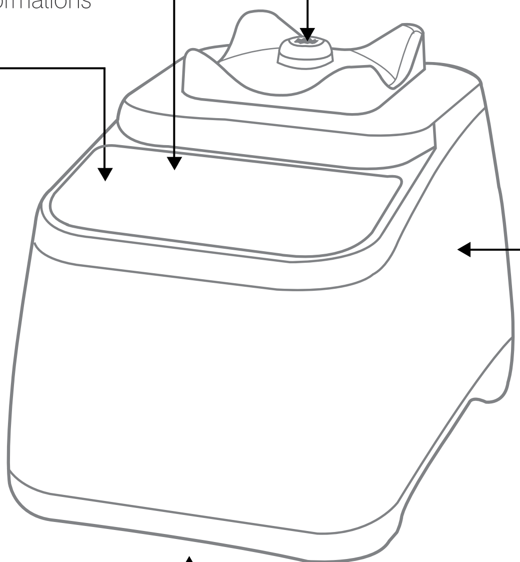
1. Placer le blender sur une surface plate, propre et sèche. Vérifier que les trous de ventilation du blender ne sont pas obstrués afin de permettre le refroidissement approprié pendant le fonctionnement.
2. Vérifier qu'une prise de courant est disponible à moins de 61 cm (2 pi) du moteur du blender.
3. Placer un récipient convenablement rempli, avec le couvercle en place, sur la base du blender.

FIGURE 1 : ENSEMBLE RÉCIPIENT DU BLENDER



Le récipient illustré est le Wildside+™

FIGURE 2 : BASE DU MOTEUR



CHAPITRE 5 : VUE D'ENSEMBLE DU FONCTIONNEMENT

5.1 CONSEILS DE RECETTES RAPIDES – Procéder de la manière suivante pour démarrer immédiatement.

1. Choisir une recette dans le livret Blendtec Blending 101.
2. Rassembler tous les ingrédients.
3. Remplir le récipient du blender comme indiqué dans la recette.
4. Brancher le blender.
5. Appuyer sur le bouton d'alimentation situé en haut à gauche de l'interface tactile intelligente.
6. Le décompte de cycles (indiquant le nombre de cycles de fonctionnement du blender) s'affiche pendant trois secondes sur le centre d'informations à LED après la mise sous tension.
7. Fixer le couvercle; veiller à ce que le récipient soit correctement fermé.
8. Placer le récipient sur la base moteur; veiller à ce qu'il soit correctement positionné sur la base moteur.
9. Appuyer une fois sur l'icône indiquée dans la recette (ou utiliser la séquence indiquée dans la recette) ou utiliser le curseur pour un contrôle manuel.
10. Une fois le cycle terminé, retirer le récipient de la base moteur.
11. Retirer le couvercle et servir tel qu'indiqué dans la recette.
12. Pour de meilleurs résultats de nettoyage, nettoyer immédiatement après le mélange. (Voir ENTRETIEN ET NETTOYAGE, 6.1)

5.2 À PROPOS DES CYCLES DE MÉLANGE

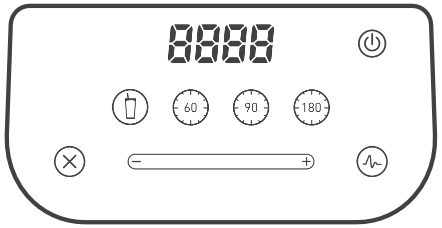
Les cycles de mélange sont des cycles temporisés conçus pour des types de mélanges spécifiques. Ces cycles à touche unique permettent d'accélérer, de ralentir et d'arrêter automatiquement le mélange, les résultats sont parfaits à chaque fois.

Chaque blender de la série Designer bénéficie d'un nombre de cycles et de paramètres préprogrammés offrant une vaste palette de recettes et de fonctions* :

- **Smoothie** — smoothies aux fruits, smoothies aux légumes, milkshakes
- **Cycles temporisés** — soupe chaude, pâte à pain
- **Sauces** — vinaigrettes, sauces cocktail, sauces, pâtes
- **Crème glacée** — crème glacée, yaourt frappé, sorbets
- **Soupe chaude** — soupes, chocolat chaud, sirops, fondues
- **Jus** — jus de fruits, jus de légumes
- **Nettoyage** — cycle de nettoyage automatique
- **Pâtes** — sauces cocktail, sauces, pâtes
- **Cocktails** — cocktails, milkshakes, glace pilée
- **+10** — ajoute 10 secondes à vos cycles préprogrammés
- **Impulsion** — utilisé pour mélanger, trancher ou hacher à grande vitesse

Les interfaces et les cycles varient en fonction du modèle.

5.3 DESIGNER 600



SMOOTHIE

Ce cycle est spécialement conçu pour différents types de smoothies et boissons épaisses souvent à base d'ingrédients denses ou surgelés. Le blender ralentit et accélère automatiquement pendant le cycle. Ceci lui permet de porter les ingrédients au tourbillon, afin de créer la texture souhaitée.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le blender fonctionne avec son cycle et s'arrête automatiquement.

CYCLES TEMPORISÉS À TOUCHE UNIQUE

Le Designer 600 est doté de trois cycles temporisés à touche unique : un de 60 secondes, un de 90 secondes et un de 180 secondes. Ces cycles vous libèrent afin de réaliser d'autres tâches dans la cuisine et ils sont idéaux pour les recettes nécessitant des durées de mélange plus longues, comme les soupes chaudes ou la pâte à pain.

IMPULSION

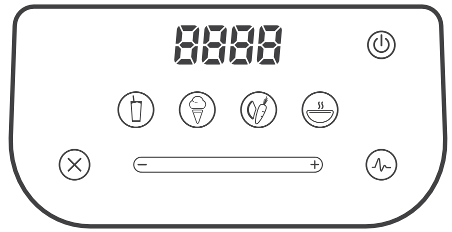
La fonction d'impulsion est utilisée pour trancher, hacher, fouetter et d'autres tâches instantanées qui ne nécessitent pas un long cycle de mélange. Il est également possible d'utiliser le bouton d'impulsion pour mélanger rapidement une sauce avant de la servir.

L'impulsion est réglée sur la vitesse 7 et elle ne fonctionne que sur pression de l'icône Impulsion. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

CURSEUR TACTILE CAPACITIF

Le curseur tactile capacitif vous permet de régler avec précision la vitesse de votre blender. Glisser simplement le doigt vers la droite pour augmenter la vitesse du blender ou vers la gauche pour la réduire.

5.4 DESIGNER 625



SMOOTHIE

Ce cycle est spécialement conçu pour différents types de smoothies et boissons épaisses souvent à base d'ingrédients denses ou surgelés. Le blender ralentit et accélère automatiquement pendant le cycle. Ceci lui permet de porter les ingrédients au tourbillon, afin de créer la texture souhaitée.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le blender fonctionne avec son cycle et s'arrête automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est spécialement conçu pour les desserts glacés dont les crèmes glacées, les sorbets et les yaourts frappés. Le cycle augmente et réduit la vitesse à des instants précis afin de garantir que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Crème glacée. Le blender lance et arrête automatiquement le cycle. Après avoir créé votre dessert glacé, le servir et conserver les restes au congélateur.

JUS

Ce cycle est conçu pour mélanger entièrement les ingrédients durs et denses dont les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle Jus pour tous les fruits et/ou légumes avec tige, graine ou peau.

Lors du mélange d'un jus de carotte ou d'autres jus denses, vous devrez peut-être recommencer ce cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et de la consistance désirées.

SOUPE CHAUDE

Ce cycle est conçu pour les recettes chaudes. La durée du cycle associée à la vitesse du moteur chauffe les ingrédients à une température élevée. Ce cycle permet également de créer des sirops et des fondues.

Lors de l'utilisation d'ingrédients frais, ne pas oublier que la vitesse de la lame génère suffisamment de chaleur pour chauffer les ingrédients. Ne pas ajouter de liquide ni d'ingrédients à une température supérieure à 46° C (115° F) dans le récipient lors de la préparation de soupes ou de mélanges chauds.

IMPULSION

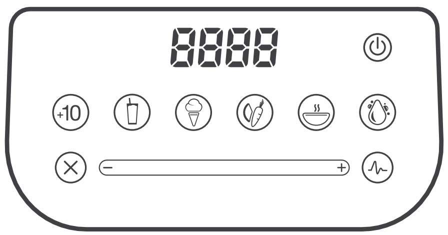
La fonction d'impulsion est utilisée pour trancher, hacher, fouetter et d'autres tâches instantanées qui ne nécessitent pas un long cycle de mélange. Il est également possible d'utiliser le bouton d'impulsion pour mélanger rapidement une sauce avant de la servir.

L'impulsion est réglée sur la vitesse 7 et elle ne fonctionne que sur pression de l'icône Impulsion. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

CURSEUR TACTILE CAPACITIF

Le curseur tactile capacitif vous permet de régler avec précision la vitesse de votre blender. Glisser simplement le doigt vers la droite pour augmenter la vitesse du blender ou vers la gauche pour la réduire.

5.5 DESIGNER 675



+10

Cette icône +10 permet aux utilisateurs d'ajouter 10 secondes à leurs cycles de mélange. Cette fonction fait également office de cycle autonome de 10 secondes. Pour utiliser cette fonction, il suffit de la toucher une fois à n'importe quel moment du cycle.

SMOOTHIE

Ce cycle est spécialement conçu pour différents types de smoothies et boissons épaisses souvent à base d'ingrédients denses ou surgelés. Le blender ralentit et accélère automatiquement pendant le cycle. Ceci lui permet de porter les ingrédients au tourbillon, afin de créer la texture souhaitée.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le blender fonctionne avec son cycle et s'arrête automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est spécialement conçu pour les desserts glacés dont les crèmes glacées, les sorbets et les yaourts frappés. Le cycle augmente et réduit la vitesse à des instants précis afin de garantir que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Crème glacée. Le blender lance et arrête automatiquement le cycle. Après avoir créé votre dessert glacé, le servir et conserver les restes au congélateur.

JUS

Ce cycle est conçu pour mélanger entièrement les ingrédients durs et denses dont les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle Jus pour tous les fruits et/ou légumes avec tige, graine ou peau.

Lors du mélange d'un jus de carotte ou d'autres jus denses, vous devrez peut-être recommencer ce cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et de la consistance désirées.

SOUPE CHAUDE

Ce cycle est conçu pour les recettes chaudes. La durée du cycle associée à la vitesse du moteur chauffe les ingrédients à une température élevée. Ce cycle permet également de créer des sirops et des fondues.

Lors de l'utilisation d'ingrédients frais, ne pas oublier que la vitesse de la lame génère suffisamment de chaleur pour chauffer les ingrédients. Ne pas ajouter de liquide ni d'ingrédients à une température supérieure à 46° C (115° F) dans le récipient lors de la préparation de soupes ou de mélanges chauds.

NETTOYAGE

Ce cycle nettoie automatiquement l'intérieur de votre récipient de mélange.

Pour utiliser le cycle de nettoyage :

1. Ajouter 1 tasse (240 ml) d'eau et une goutte de liquide vaisselle au récipient du blender.
2. Fixer le couvercle et placer le récipient sur la base du blender.
3. Appuyer sur le bouton Nettoyage.
4. Lorsque le cycle est terminé, enlever le récipient du blender et le rincer.

Pour de meilleurs résultats, utiliser le cycle de nettoyage immédiatement après le mélange.

IMPULSION

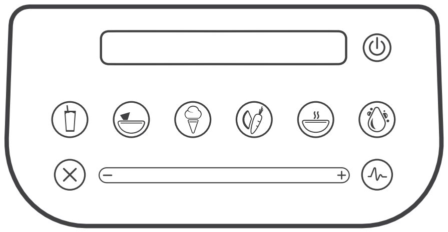
La fonction d'impulsion est utilisée pour trancher, hacher, fouetter et d'autres tâches instantanées qui ne nécessitent pas un long cycle de mélange. Il est également possible d'utiliser le bouton d'impulsion pour mélanger rapidement une sauce avant de la servir.

L'impulsion est réglée sur la vitesse 7 et elle ne fonctionne que sur pression de l'icône Impulsion. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

CURSEUR TACTILE CAPACITIF

Le curseur tactile capacitif vous permet de régler avec précision la vitesse de votre blender. Glisser simplement le doigt vers la droite pour augmenter la vitesse du blender ou vers la gauche pour la réduire.

5.6 DESIGNER 700



SMOOTHIE

Ce cycle est spécialement conçu pour différents types de smoothies et boissons épaisses souvent à base d'ingrédients denses ou surgelés. Le blender ralentit et accélère automatiquement pendant le cycle. Ceci lui permet de porter les ingrédients au tourbillon, afin de créer la texture souhaitée.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le blender fonctionne avec son cycle et s'arrête automatiquement.

SAUCES

Ce cycle utilise des vitesses relativement lentes pendant de courts instants. Ceci permet de combiner vos sauces en associant convenablement les saveurs sans mélange excessif.

Pour utiliser le cycle Sauces, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Sauces. Le blender fonctionne avec son cycle et s'arrête automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est spécialement conçu pour les desserts glacés dont les crèmes glacées, les sorbets et les yaourts frappés. Le cycle augmente et réduit la vitesse à des instants précis afin de garantir que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Crème glacée. Le blender lance et arrête automatiquement le cycle. Après avoir créé votre dessert glacé, le servir et conserver les restes au congélateur.

JUS

Ce cycle est conçu pour mélanger entièrement les ingrédients durs et denses dont les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle Jus pour tous les fruits et/ou légumes avec tige, graine ou peau.

Lors du mélange d'un jus de carotte ou d'autres jus denses, vous devrez peut-être recommencer ce cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et de la consistance désirées.

SOUPE CHAUDE

Ce cycle est conçu pour les recettes chaudes. La durée du cycle associée à la vitesse du moteur chauffe les ingrédients à une température élevée. Ce cycle permet également de créer des sirops et des fondues.

Lors de l'utilisation d'ingrédients frais, ne pas oublier que la vitesse de la lame génère suffisamment de chaleur pour chauffer les ingrédients. Ne pas ajouter de liquide ni d'ingrédients à une température supérieure à 46° C (115° F) dans le récipient lors de la préparation de soupes ou de mélanges chauds.

NETTOYAGE

Ce cycle nettoie automatiquement l'intérieur de votre récipient de mélange.

Pour utiliser le cycle de nettoyage :

1. Ajouter 240 ml (1 tasse) d'eau et une goutte de liquide vaisselle au récipient du blender.
2. Fixer le couvercle et placer le récipient sur la base du blender.
3. Appuyer sur le bouton Nettoyage.
4. Lorsque le cycle est terminé, enlever le récipient du blender et le rincer.

Pour de meilleurs résultats, utiliser le cycle de nettoyage immédiatement après le mélange.

IMPULSION

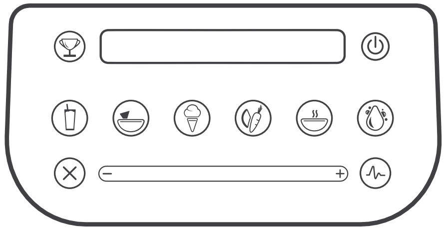
La fonction d'impulsion est utilisée pour trancher, hacher, fouetter et d'autres tâches instantanées qui ne nécessitent pas un long cycle de mélange. Il est également possible d'utiliser le bouton d'impulsion pour mélanger rapidement une sauce avant de la servir.

L'impulsion est réglée sur la vitesse 7 et elle ne fonctionne que sur pression de l'icône Impulsion. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

CURSEUR TACTILE CAPACITIF

Le curseur tactile capacitif vous permet de régler avec précision la vitesse de votre blender. Glisser simplement le doigt vers la droite pour augmenter la vitesse du blender ou vers la gauche pour la réduire.

5.7 DESIGNER 725



SMOOTHIE

Ce cycle est spécialement conçu pour différents types de smoothies et boissons épaisses souvent à base d'ingrédients denses ou surgelés. Le blender ralentit et accélère automatiquement pendant le cycle. Ceci lui permet de porter les ingrédients au tourbillon, afin de créer la texture souhaitée.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le blender fonctionne avec son cycle et s'arrête automatiquement.

SAUCES

Ce cycle utilise des vitesses relativement lentes pendant de courts instants. Ceci permet de combiner vos sauces en associant convenablement les saveurs sans mélange excessif.

Pour utiliser le cycle Sauces, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Sauces. Le blender fonctionne avec son cycle et s'arrête automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est spécialement conçu pour les desserts glacés dont les crèmes glacées, les sorbets et les yaourts frappés. Le cycle augmente et réduit la vitesse à des instants précis afin de garantir que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Crème glacée. Le blender lance et arrête automatiquement le cycle. Après avoir créé votre dessert glacé, le servir et conserver les restes au congélateur.

JUS

Ce cycle est conçu pour mélanger entièrement les ingrédients durs et denses dont les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle Jus pour tous les fruits et/ou légumes avec tige, graine ou peau.

Lors du mélange d'un jus de carotte ou d'autres jus denses, vous devrez peut-être recommencer ce cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et de la consistance désirées.

SOUPE CHAUDE

Ce cycle est conçu pour les recettes chaudes. La durée du cycle associée à la vitesse du moteur chauffe les ingrédients à une température élevée. Ce cycle permet également de créer des sirops et des fondues.

Lors de l'utilisation d'ingrédients frais, ne pas oublier que la vitesse de la lame génère suffisamment de chaleur pour chauffer les ingrédients. Ne pas ajouter de liquide ni d'ingrédients à une température supérieure à 46° C (115° F) dans le récipient lors de la préparation de soupes ou de mélanges chauds.

NETTOYAGE

Ce cycle nettoie automatiquement l'intérieur de votre récipient de mélange. Pour utiliser le cycle de nettoyage :

1. Ajouter 240 ml (1 tasse) d'eau et une goutte de liquide vaisselle au récipient du blender.
2. Fixer le couvercle et placer le récipient sur la base du blender.
3. Appuyer sur le bouton Nettoyage.
4. Lorsque le cycle est terminé, enlever le récipient du blender et le rincer.

Pour de meilleurs résultats, utiliser le cycle de nettoyage immédiatement après le mélange.

IMPULSION

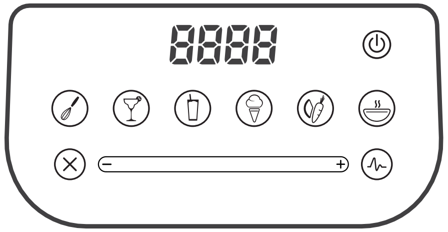
La fonction d'impulsion est utilisée pour trancher, hacher, fouetter et d'autres tâches instantanées qui ne nécessitent pas un long cycle de mélange. Il est également possible d'utiliser le bouton d'impulsion pour mélanger rapidement une sauce avant de la servir.

L'impulsion est réglée sur la vitesse 7 et elle ne fonctionne que sur pression de l'icône Impulsion. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

CURSEUR TACTILE CAPACITIF

Le curseur tactile capacitif vous permet de régler avec précision la vitesse de votre blender. Glisser simplement le doigt vers la droite pour augmenter la vitesse du blender ou vers la gauche pour la réduire.

5.8 EXPRESS



PÂTES

Ce cycle utilise des vitesses relativement lentes pendant de courts instants. Ceci permet de combiner vos sauces en associant convenablement les saveurs sans mélange excessif.

Pour utiliser le cycle Pâtes, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur le bouton Pâtes. Le blender fonctionne avec son cycle et s'arrête automatiquement.

COCKTAILS

Ce cycle est utilisé pour les cocktails, les milkshakes et les cafés frappés. La durée crée une consistance idéale pour ce type de recettes.

Pour utiliser le cycle Cocktails, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Cocktails.

SMOOTHIE

Ce cycle est spécialement conçu pour différents types de smoothies et boissons épaisses souvent à base d'ingrédients denses ou surgelés. Le blender ralentit et accélère automatiquement pendant le cycle. Ceci lui permet de porter les ingrédients au tourbillon, afin de créer la texture souhaitée.

Pour utiliser le cycle Smoothie, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Smoothie. Le blender fonctionne avec son cycle et s'arrête automatiquement.

CRÈME GLACÉE

Ce cycle est spécialement conçu pour les desserts glacés dont les crèmes glacées, les sorbets et les yaourts frappés. Le cycle augmente et réduit la vitesse à des instants précis afin de garantir que votre mélange reste congelé.

Pour utiliser le cycle Crème glacée, remplir le récipient de la manière indiquée dans la recette, fixer le couvercle et appuyer sur l'icône Crème glacée. Le blender lance et arrête automatiquement le cycle. Après avoir créé votre dessert glacé, le servir et conserver les restes au congélateur.

JUS

Ce cycle est conçu pour mélanger entièrement les ingrédients durs et denses dont les carottes, le céleri et les graines. Utiliser le cycle Jus pour tous les fruits et/ou légumes avec tige, graine ou peau.

Lors du mélange d'un jus de carotte ou d'autres jus denses, vous devrez peut-être recommencer ce cycle une ou deux fois jusqu'à l'obtention de la texture et de la consistance désirées.

SOUPE CHAUDE

Ce cycle est conçu pour les recettes chaudes. La durée du cycle associée à la vitesse du moteur chauffe les ingrédients à une température élevée. Ce cycle permet également de créer des sirops et des fondues.

Lors de l'utilisation d'ingrédients frais, ne pas oublier que la vitesse de la lame génère suffisamment de chaleur pour chauffer les ingrédients. Ne pas ajouter de liquide ni d'ingrédients à une température supérieure à 46° C (115° F) dans le récipient lors de la préparation de soupes ou de mélanges chauds.

IMPULSION

La fonction d'impulsion est utilisée pour trancher, hacher, fouetter et d'autres tâches instantanées qui ne nécessitent pas un long cycle de mélange. Il est également possible d'utiliser le bouton d'impulsion pour mélanger rapidement une sauce avant de la servir.

L'impulsion est réglée sur la vitesse 7 et elle ne fonctionne que sur pression de l'icône Impulsion. Lorsque l'icône est relâchée, le moteur s'arrête.

CURSEUR TACTILE CAPACITIF

Le curseur tactile capacitif vous permet de régler avec précision la vitesse de votre blender. Glisser simplement le doigt vers la droite pour augmenter la vitesse du blender ou vers la gauche pour la réduire.

CHAPITRE 6 : ENTRETIEN ET NETTOYAGE

6.1 NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

1. Ajouter 240 ml (1 tasse) d'eau d'eau et une goutte de liquide vaisselle au récipient du blender.
2. Placer le couvercle convenablement sur le récipient.
3. Placer le récipient du blender sur la base moteur du blender, et avec la main sur la partie supérieure du couvercle, appuyer sur le bouton d'impulsion pendant 5 secondes ou appuyer sur le bouton Cycle de nettoyage disponible sur certains modèles.
4. Bien rincer.
5. Nettoyer la base en frottant la base et l'interface à l'aide d'un chiffon humide.

6.2 DÉSINFECTION À LONG TERME

1. Pour la désinfection à long terme, remplir le récipient du blender d'eau chaude.
2. Ajouter 5 à 10 ml (d'une à deux cuillères à café) d'eau de javel dans le récipient.
3. Remuer pendant 10 secondes pour mélanger l'eau et l'eau de javel. Laisser le mélange reposer dans le récipient du blender pendant cinq minutes.
4. Vider le mélange d'eau et d'eau de javel. Retourner le récipient sur l'égouttoir jusqu'à ce qu'il soit sec.

6.3 CONSEILS DE NETTOYAGE ET MISES EN GARDE

1. Ne pas utiliser de brosses dures ni de chiffons/tampons abrasifs pour le nettoyage de la base du blender, du récipient ou du capot antibruit, afin de ne pas délustrer ni rayer la surface.
2. NE JAMAIS plonger le moteur du blender dans l'eau. Éviter d'immerger les récipients du blender pendant plus de 5 minutes. La pénétration de l'eau par les joints inférieurs du récipient réduira la durée de vie du récipient. Après le nettoyage, nous recommandons que le récipient du blender soit stocké debout.
3. LE RÉCIPIENT DU BLENDER PEUT PASSER AU LAVE-VAISSELLE UNIQUEMENT DANS LE PANIER SUPÉRIEUR !
4. Les températures extrêmes endommagent les joints inférieurs du récipient. Nous recommandons le lavage à la main pour prolonger la durée de vie du récipient. Nous ne recommandons pas l'utilisation ou l'exposition du récipient à des températures supérieures à (100 °C, 212 °F).

CHAPITRE 7 : DÉPANNAGE

Bien que nous ne nous attendions pas à ce que vous ayez des problèmes avec votre blender, parfois des pannes se produisent. Utiliser les directives suivantes pour déterminer si le problème peut être corrigé facilement ou si cela nécessite l'intervention d'un technicien.

7.1 LE MOTEUR DU BLENDER NE SE MET PAS EN MARCHE (PAS D'ÉLECTRICITÉ)

Si le moteur du blender ne s'allume pas, essayer ce qui suit :

1. Vérifier si le bouton d'alimentation est allumé. S'il ne l'est pas, l'unité n'est pas alimentée.
2. S'assurer que le blender est branché.
3. Contrôler le fusible ou l'interrupteur d'alimentation de l'installation domestique afin de s'assurer que le disjoncteur est en position MARCHE.
4. Appuyer sur le bouton d'alimentation situé en haut à gauche de la zone tactile.
5. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale, attendre 5 secondes, puis rebrancher le cordon d'alimentation.

7.2 MESSAGES D'ERREUR À L'ÉCRAN

Si cette icône s'affiche sur votre blender, ceci indique une surchauffe du moteur. Le blender se désactive jusqu'à ce que l'appareil refroidisse et redescende à des températures de fonctionnement. Arrêter l'appareil et le déconnecter. Le laisser refroidir pendant au moins 20 minutes, puis le rebrancher pour vérifier si l'icône est toujours visible. Si l'icône ne disparaît pas passé un délai de 20 minutes ou plus de temps de refroidissement, contacter le service après-vente de Blendtec.

Si cette icône apparaît à l'écran du blender, ceci indique que plusieurs capteurs tactiles du blender ont été activés. Cette icône devrait uniquement apparaître quand plusieurs zones tactiles sont activées en même temps. Si l'icône reste allumée quand aucune zone tactile n'est activée, débrancher et rebrancher le blender. Si le problème persiste, contacter le service après-vente de Blendtec.

Si cette icône s'affiche sur votre blender, débrancher et rebrancher l'unité. Vérifier l'éventuelle présence d'une obturation au niveau du récipient du blender et la dégager, le cas échéant. Brancher l'unité est remettre le blender en marche. Si l'icône reste visible sur votre blender, contacter le service après-vente de Blendtec.

E-01 Si ce message apparaît sur le centre d'informations à LED, une erreur est survenue. Il n'y a pas de message d'erreur pour les erreurs E-01 à E-06. Si l'une de ces erreurs survient, appuyer sur le bouton d'arrêt pour effacer le message. Si le message d'erreur réapparaît, contacter le service après-vente de Blendtec.

7.3 CHANGEMENTS DE NIVEAU SONORE

Si le niveau sonore du blender a augmenté par rapport aux niveaux d'origine, déterminer si le bruit vient du moteur ou du récipient du blender.

1. Moteur du blender : Retirer le récipient et appuyer sur Impulsion. Écouter le moteur. S'il est excessivement bruyant, contacter le service après-vente de Blendtec pour une évaluation.
2. Récipient : après avoir vérifié le moteur, remplir le récipient d'environ 2 tasses d'eau et le replacer sur le moteur. Faire fonctionner le blender pendant quelques secondes à l'aide de la touche Impulsion. Si vous avez plusieurs récipients, essayer de faire fonctionner l'appareil avec un récipient différent afin de déterminer si le bruit change selon les récipients. Si un récipient est excessivement bruyant ou si le bloc-lame semble lâche ou produit un son « râpeux » lorsqu'il tourne à la main, contacter le service après-vente de Blendtec pour obtenir de l'aide.

7.4 TEXTURE MÉLANGÉE NON SATISFAISANTE

Si la texture mélangée du produit est grumeleuse ou inégale, faire ce qui suit :

1. S'assurer que le mélange ne provoque pas une cavitation pendant le cycle. Une cavitation survient lorsqu'une poche d'air se forme dans le mélange, car celui-ci est trop froid ou trop solide. La lame du mélangeur tourne librement dans cette poche d'air. Ce problème se corrige par l'augmentation de la température du mélange en diminuant la quantité de glace ou en augmentant la quantité de liquide et/ou en s'assurant que les ingrédients surgelés utilisés dans la recette ne sont jamais à moins de -12 degrés Celsius (10 degrés Fahrenheit).
2. Si la boisson se mélange bien, mais n'a pas eu assez de temps pour un mélange complet, augmenter la durée du cycle. Essayer un cycle plus long ou appuyer en maintenant enfoncée l'icône d'impulsion pendant tout le temps de mélange supplémentaire.
3. VOUS AVEZ TOUT ESSAYÉ ? Si aucune des suggestions précédentes n'a permis de résoudre le problème, contacter le service après-vente de Blendtec pour plus d'informations.

LES INDICATIONS CONTENUES DANS CETTE GUIDE DE L'UTILISATEUR N'ONT PAS L'INTENTION DE COMPRENDRE TOUTES LES POSSIBLES CIRCONSTANCES OU SITUATIONS QUI PEUVENT ARRIVER. IL FAUT FAIRE PREUVE DE BON SENS POUR UTILISER CET APPAREIL, COMME TOUT AUTRE APPAREIL.

CHAPITRE 8 : GARANTIE

DESCRIPTION DE LA GARANTIE

L'ensemble récipient base moteur, y compris les pièces mobiles, est couvert contre les fuites et la casse pendant la durée de la garantie. La garantie prend effet à compter de la date d'achat.

Les préjudices esthétiques, l'utilisation abusive du produit, l'usage déraisonnable, les dommages dérivés d'un accident (dont l'incendie, l'inondation, le tremblement de terre ou toute autre catastrophe naturelle), l'altération du produit, l'utilisation d'accessoires non approuvés par Blendtec, les réparations effectuées ou essayées par des techniciens non agréés par Blendtec, les appareils modifiés ou utilisés à des fins commerciales ne sont pas couverts par cette garantie.

La qualité des mélangeurs Blendtec est sans égal. Vous allez pouvoir profiter de la fiabilité et du confort d'utilisation de votre mélangeur Blendtec Designer Series pendant de nombreuses années.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE EXCLUSIVEMENT AUX PRODUITS VENDUS PAR BLENDTEC OU PAR SES DISTRIBUTEURS AGRÉÉS.

GARANTIE LIMITÉE

Blendtec garantit que le moteur du blender est exempt de tout vice de matériaux et de fabrication le temps de la garantie.Pendant cette période, de tels défauts seront réparés ou le produit sera remplacé sans frais à la seule discrétion de Blendtec.Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par mésusage, accident ou négligence.Toutes les garanties implicites, y compris mais ne se limitant pas aux garanties de qualité marchande et de compatibilité, sont limitées en dans le temps à la période de garantie de trois ans du moteur et d'un an du récipient.Tout appareil donné en réparation doit être accompagné du ticket de caisse original.Pour les réparations sous garantie, Blendtec fournit le port payé. Pour les réparations hors garantie, le port est à la charge du client qui l'organisera. Envoyer toutes les unités pour réparation à :

blendtec®

1206 South 1680 West
Orem, UT 84058
1-800-BLENDTEC
+1 (801) 222-0888

Numéros verts internationaux à contacter pour une réparation :

Australie	1-800-014098
Canada	(855) 230-0888
France	0-800-910346
Japon	0066-33-821731
Mexique	001-855-230-0888
Corée du Sud	003-081-32941
Espagne	900-948733
Taiwan	008-01147146
Royaume-Uni	0800-1510183

Ces limites peuvent ne pas être applicables dans les pays où les garanties limites sont interdites. D'autres garanties peuvent être applicables en dehors des États-Unis et du Canada.

L'utilisation d'une machine en dehors du pays pour lequel elle a été conçue annulera la garantie.

APPAREIL SOUS GARANTIE

1. Contacter Blendtec immédiatement afin de diagnostiquer le problème. Préparer votre numéro de série ainsi qu'une description du problème. Ne pas essayer de faire de réparation par vos propres moyens. Les réparations effectuées par des personnes autres que des techniciens agréés par Blendtec annuleront la garantie. De nombreux problèmes peuvent être résolus simplement et rapidement par téléphone.
2. Si le problème ne peut pas être résolu par téléphone, votre appareil peut nécessiter un échange. Si le blender est sous garantie, Blendtec réparera ou remplacera gratuitement votre appareil. Les préjudices esthétiques et les utilisations abusives ne sont pas inclus.
3. Dès réception des indications de Blendtec, emballer votre appareil et joindre ce qui suit :

Votre nom : ______________________________

Adresse : ______________________________

Numéro de téléphone : ______________________________

Numéro de série du moteur (Placé sous la base moteur) : ______________________________

Décompte de cycles (du centre d'informations à LED) : ______________________________

Votre date d'achat : ______________________________

Lieu d'achat : ______________________________

Une description du problème : ______________________________

Avis à l'attention des clients australiens :

Nos marchandises sont couvertes par des garanties qui ne peuvent être exclues conformément à la loi australienne de protection du consommateur. Vous avez droit à un échange ou un remboursement en cas de défaillance majeure et à une compensation pour toute autre perte ou tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous pouvez également faire réparer ou échanger les marchandises qui ne sont pas d'une qualité acceptable et si la défaillance n'est pas une défaillance majeure.

APPAREIL HORS GARANTIE

1. Contacter Blendtec afin de diagnostiquer le problème. Préparer le numéro de série du blender et une description du problème. Ne pas essayer de faire de réparation par vos propres moyens. De nombreux problèmes peuvent être résolus simplement et rapidement par téléphone.
2. Si le mélangeur n'est pas sous garantie et que vous souhaitez le faire réparer, contacter le service client avec votre numéro de série, le lieu d'achat et la date d'achat afin que nous puissions vous donner de plus amples instructions sur la façon d'envoyer votre appareil pour une réparation hors garantie.
3. Lorsque vous expédiez votre appareil, joindre les informations suivantes :

Votre nom : ______________________________

Adresse : ______________________________

Numéro de téléphone : ______________________________

Numéro de série du moteur (Placé sous la base moteur) : ______________________________

Décompte de cycles (du centre d'informations à LED) : ______________________________

Votre date d'achat : ______________________________

Lieu d'achat : ______________________________

Une description du problème : ______________________________

DESIGNER SERIES



DEUTSCH

blendtec® BENUTZERHANDBUCH UND BEDIENUNGSANLEITUNG

INHALTSVERZEICHNIS

ABSCHNITT 1: WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE INFORMATIONEN

Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Blendtec® Mixer verwenden. Dies trägt dazu bei, Verletzungen und eine Beschädigung des Geräts zu verhindern und bestmögliche Ergebnisse mit Ihrem neuen Mixer zu erzielen.

1.1 KONTAKT MIT BEWEGLICHEN TEILEN VERMEIDEN

- Finger, Hände, Haare und Kleidung von allen beweglichen Teilen fernhalten.
- Jegliche Küchenutensilien während des Betriebs vom Antriebssockel und Mixbehälter fernhalten. Diese können die Messer oder den Mixbehälter beschädigen.
- Nicht mit den Händen in den Mixbehälter fassen oder Zutaten hineingeben, solange sich der Mixbehälter auf dem Motorblock befindet.
- Das Messer nicht mit den Fingern berühren, unabhängig davon, ob es auf dem Motorblock sitzt oder nicht.
- Den Mixbehälter nicht bei laufendem Motor auf den Antriebssockel aufsetzen.
- Den Mixbehälter während des Betriebs nicht hin- und her bewegen oder abnehmen.

Das Beachten dieser Sicherheitsmaßnahmen verhindert Verletzungen des Bedieners und/oder Beschädigungen des Mixers.

1.2 BEI ANZEICHEN EINER BESCHÄDIGUNG DEN MIXER NICHT VERWENDEN

Wenn der Mixer nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich zunächst an den Kundendienst. Falls der Mixer fallengelassen wurde oder anderweitig beschädigt ist, senden Sie ihn umgehend an den Blendtec Kundendienst zurück, um das Gerät überprüfen, reparieren, elektrische oder mechanische Korrekturen vornehmen oder eventuell auch ersetzen zu lassen.

1.3 DEN MIXER NICHT IN FLÜSSIGKEITEN EINTAUCHEN

Zum Schutz vor Elektroschocks den Motorblock nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Den Mixer nicht im Freien verwenden, wo er Niederschlag ausgesetzt werden könnte. Andernfalls erlöschen die Garantieansprüche.

1.4 NUR LEBENSMITTEL IN DEN MIXBEHÄLTER GEBEN

Küchenutensilien, Steine oder Glas im Mixbehälter stellen eine Gefahr dar. Wird der Mixer durch derartige Objekte beschädigt, erlischt die Garantie. Greifen Sie während des Mixens nicht mit den Händen oder Küchengeräten in den Mixbehälter, um schwere Verletzungen oder Schäden am Gerät zu verhindern. Küchenutensilien dürfen nur bei ausgeschaltetem Motor verwendet werden.

1.5 DEN MIXER NUR MIT AUFGESETZTEM DECKEL BETREIBEN

1.6 DEN MIXER NUR MIT ZUBEHÖR VON BLENDTEC BETREIBEN

Die Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör führt zu Brand-, Elektroschock- und Verletzungsgefahr und zum Erlöschen der Garantie.

1.7 DEN MIXER NUR MIT ORDNUNGSGEMÄSS AUFGESETZTEM BEHÄLTER BETREIBEN

DEUTSCH

1.8 WARNUNG: KEINE HEISSEN FLÜSSIGKEITEN ODER ANDERE HEISSEN ZUTATEN MIXEN

Das Mixen von kochenden oder sehr heißen Flüssigkeiten kann Verbrennungen zur Folge haben oder dazu führen, dass der Deckel abgeworfen wird.

1.9 VORSICHT BEIM VERWENDEN DES HEISSEN SUPPEN-ZYKLUS

Beim Pürieren von heißen Suppen werden die Zutaten durch die Reibungsenergie des Messers erwärmt. Der Dampf entweicht durch die Belüftungsöffnung im Deckel. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit dem durch den Deckel austretenden Dampf in Berührung kommen.

1.10 SICHERER UMGANG MIT DEM NETZKABEL

- Der Mixer darf nicht verwendet werden, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller oder einem autorisierten Servicemitarbeiter ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen lassen.
- Keine Verlängerungskabel für das Gerät verwenden.
- Das Mixen von kochenden oder sehr heißen Flüssigkeiten kann Verbrennungen zur Folge haben oder dazu führen, dass der Deckel abgeworfen wird.

1.11 DIE ANTRIEBSEINHEIT DARF NICHT VOM BEDIENER REPARIERT WERDEN

Die Abdeckung des Mixermotors darf zu keinem Zeitpunkt entfernt werden. Der Mixermotor enthält keine vom Benutzer einstellbaren oder zu wartenden Teile. Alle Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden. Das Abnehmen der Motorabdeckung und jegliche Reparaturversuche am Mixer führen zum Erlöschen der Garantie.

1.12 DEN MIXER BEI NICHTGEBRAUCH AUSSCHALTEN

1.13 DEN ANTRIEBSSOCKEL UND DIE ANTRIEBSWELLE DES BEHÄLTERS NACH DEM MIXEN NICHT BERÜHREN!

Nach mehreren Mixzyklen können Antriebssockel und Antriebswelle sehr heiß werden.

1.14 SICHERHEIT

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch unerfahrene oder sachunkundige Personen (einschl. Kindern) oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts unterwiesen oder verwenden das Gerät unter Aufsicht. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden – es ist kein Spielzeug!

1.15 DIESER MIXER IST NUR ZUR VERWENDUNG IM HÄUSLICHEN BEREICH VORGESEHEN! DER GEBRAUCH DES MIXERS FÜR KOMMERZIELLE ZWECKE MACHT ALLE GARANTIEN UNGÜLTIG.

1.16 DEN MIXBEHÄLTER NICHT ÜBERFÜLLEN (MARKIERUNG BEACHTEN)

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFHEBEN

ABSCHNITT 2: AUSPACKEN DES GERÄTS

HEBEN SIE DAS GESAMTE PACKUNGSMATERIAL ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.

2.1 AUSPACKEN DES MIXERS

Sie sollten folgende Teile erhalten haben:

- Motorblock des Mixers der Designer Serie
- Mixbehälter mit Deckel
- Blendtec Rezeptheft 101
- Kundendienst- und Garantieregistrierungskarte

Zusätzliche Literatur (je nach Verpackung)

1. Nehmen Sie den Motorblock, den Mixbehälter und den Deckel aus der Verpackung.
2. Wickeln Sie das Netzkabel auseinander.
3. Überprüfen Sie, ob Verpackungsmaterial in den Belüftungsöffnungen auf der Unterseite des Motorblocks steckt.
4. Überprüfen Sie alle Teile auf Beschädigungen, die beim Versand entstanden sein könnten.
5. Falls Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich umgehend an den Blendtec Kundendienst.

2.2 NOTIEREN VON SERIENNUMMER UND KAUFDATUM

Tragen Sie die Seriennummer des Mixermotors und das Kaufdatum in die Zeilen unten ein. Sie benötigen diese Informationen, wenn Sie sich zwecks Service oder Fragen an Blendtec wenden.

Motor-Seriennummer (Sie finden diese auf der Unterseite des Motorblocks):

____

Kaufdatum: ____

Gekauft bei: ____

2.3 REGISTRIERUNG IHRES MIXERS

Registrieren Sie den Mixer online auf www.blendtec.com/registration

ABSCHNITT 3: ÜBERBLICK ÜBER DEN MIXER

(siehe Abb. 1 und 2)

3.1 MOTORBLOCK

- Smart-Touch-Bedienfeld: Bietet vorprogrammierte Zyklen, einen kapazitiven Touch-Schieberegler und mehrere Funktionstasten, die je nach Modell unterschiedlich sind.
- Antriebssockel aus gehärtetem Metall: Hier wird der Mixbehälter auf den Motor zum Drehen des Messers aufgesetzt; der Sockel ist aus gehärteten Metall gefertigt.
- LED-Informationsfeld: Zeigt an, wie oft eine Mixzyklustaste gedrückt wurde, wie viel Zeit bis zum Ende des Mixzyklus verbleibt, sowie auch Fehlermeldungen.
- Antriebseinheit: Die Antriebseinheit befindet sich im Motorblock und enthält die Steuerelektronik des Mixers.
- Motorblockgehäuse: Gehäuse der Antriebseinheit aus beständigem Kunststoff.
- Netzkabel: Das Netzkabel befindet sich an der Rückseite des Motorblockgehäuses.

3.2 MIXBEHÄLTER

Der Mixbehälter besteht aus dem Krug, Messerblock und Deckel.

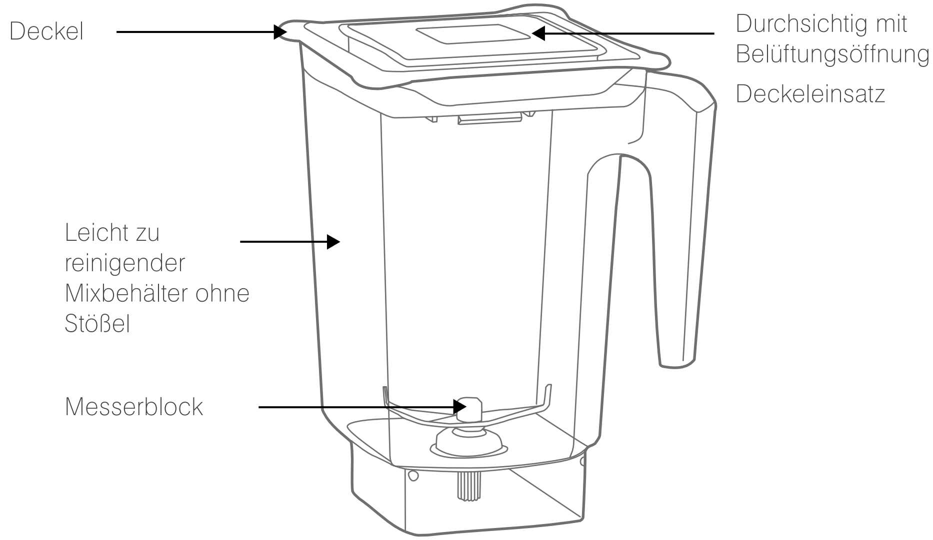
- Mixbehälter (Krug): Der Mixbehälter aus beständigem, BPA-freiem Kunststoff lässt sich leicht reinigen.
- Messerblock: Die einzigartige Edelstahlklinge zerkleinert die eingefüllten Zutaten schnell und gleichmäßig.
- Deckel: Der belüftete Saugdeckel verhindert, dass Flüssigkeiten während des Mixens austreten können.

HINWEIS: Es wird dringend davon abgeraten, den Mixbehälter über das markierte Fassungsvermögen hinaus zu füllen.

ABSCHNITT 4: AUFSTELLEN DES GERÄTS

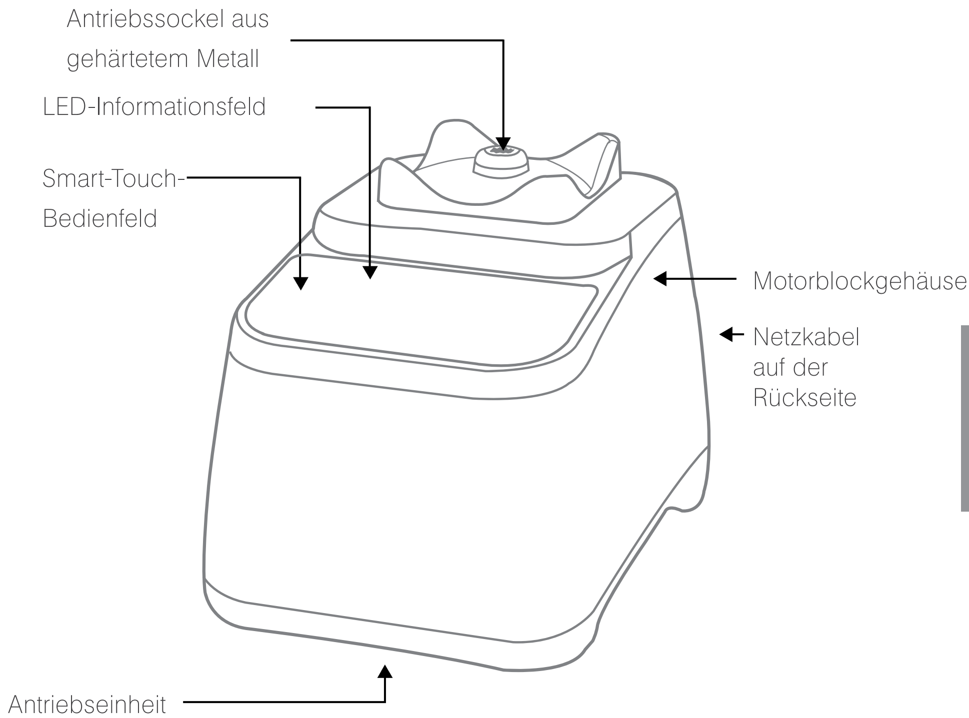
1. Stellen Sie den Mixer auf einer glatten, sauberen und trockenen Fläche auf. Die Belüftungsöffnungen des Mixers müssen frei bleiben, damit das Gerät bei Gebrauch richtig gekühlt werden kann.
2. Eine Steckdose muss vorhanden sein, die nicht mehr als 60 cm vom Mixermotor entfernt ist.
3. Setzen Sie den ordnungsgemäß gefüllten Mixbehälter mit angebrachtem Deckel auf den Motorblock auf.

ABBILDUNG 1: MIXBEHÄLTER



Die Abbildung oben zeigt einen Wildside+™ Mixbehälter

ABBILDUNG 2: MOTORBLOCK



DEUTSCH

ABSCHNITT 5: BEDIENUNG DES GERÄTS

5.1 SCHNELLREZEPTE –

Mit diesen Schritten können Sie sofort loslegen!

1. Wählen Sie ein Rezept aus dem im Lieferumfang enthaltenen Blendtec 101 Rezeptheft.
2. Legen Sie alle Zutaten bereit.
3. Füllen Sie die Zutaten in der im Rezept beschriebenen Reihenfolge in den Mixbehälter ein.
4. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
5. Drücken Sie die Netztaste (Ein/Aus). Sie befindet sich oben rechts auf dem Smart-Touch-Bedienfeld.
6. Nach dem Einschalten des Mixers leuchtet die Zykluszahl (die angibt, wie viele Zyklen bereits durchlaufen wurden) drei Sekunden auf dem LED-Informationsfeld auf.
7. Setzen Sie den Deckel auf; er muss fest auf dem Mixbehälter sitzen.
8. Setzen Sie den Mixbehälter auf die Basis auf. Er muss sicher und vollständig auf dem Motorblock sitzen.
9. Drücken Sie einmal auf die im Rezept angegebene Touchpad-Taste (oder wie im Rezept angegeben) oder stellen Sie die Geschwindigkeit manuell mit dem Schieberegler ein.
10. Nehmen Sie nach Abschluss des Zyklus den Mixbehälter vom Motorblock.
11. Nehmen Sie den Deckel ab und servieren Sie das Getränk oder die Speise nach den Vorgaben des Rezepts.
12. Am besten reinigen Sie den Behälter sofort nach dem Gebrauch des Mixers. (Siehe PFLEGE UND REINIGUNG, Abschnitt 6.1)

5.2 ÜBERSICHT ÜBER DIE MIXZYKLEN

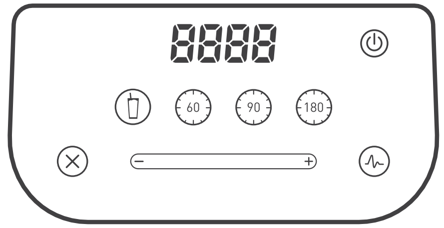
Mixzyklen sind zeitlich gesteuerte Zyklen für bestimmte Zubereitungsarten. Diese mit einem Tastendruck gewählten Zyklen erhöhen und verringern die Drehzahl und schalten sich automatisch ab, um jedes Mal eine konsistent hohe Qualität zu erzielen.

Jeder Mixer der Designer Serie bietet eine Reihe an vorprogrammierten Zyklen und Einstellungen für eine Vielzahl an Rezepten und Zubereitungsmethoden*:

- **Smoothie** – Frucht-Smoothies, grüne Smoothies, Milchshakes
- **Zeitgesteuerte Zyklen** – heiße Suppe, Brotteig
- **Dips** – Dressings, Dips, Saucen, Teig
- **Eiscreme** – Eiscreme, Joghurteis, Sorbet
- **Heiße Suppe** – Suppen, heiße Schokolade, Sirup, Fondue
- **Saft** – Säfte, grüne Säfte
- **Reinigen** – Automatischer Reinigungszyklus
- **Teig** – Saucen, Dips, Dressings, Teig
- **Mixgetränke** – Mixgetränke, Milchshakes, Crushed-Eis
- **+10** – verlängert vorprogrammierte Zyklen um 10 Sekunden
- **Pulse** – Zum schnellen Umrühren, Hacken oder Zerkleinern bei hoher Geschwindigkeit

**Bedienfeld und Zyklen sind je nach Modellnummer unterschiedlich.*

5.3 DESIGNER 600



SMOOTHIE

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von unterschiedliche Arten von Smoothies und dickflüssigen Getränken, für die häufig feste oder gefrorene Zutaten verwendet werden. In diesem Zyklus nimmt die Geschwindigkeit automatisch zu und ab. Dadurch kann der Mixer die Zutaten in den Mixstrudel ziehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Füllen Sie für den Smoothie-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Smoothie-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus.

ZEITGESTEUERTE ZYKLEN

Der Designer 600 bietet drei Tasten für zeitgesteuerte Zyklen: eine 60-Sekunden-Taste, eine 90-Sekunden-Taste und eine 180-Sekunden-Taste. Diese Zyklen sind ideal für Rezepte mit längeren Mixzeiten, wie heiße Suppen oder Brotteig. Und Sie können sich in der Zwischenzeit anderen Aufgaben in der Küche widmen.

PULSE

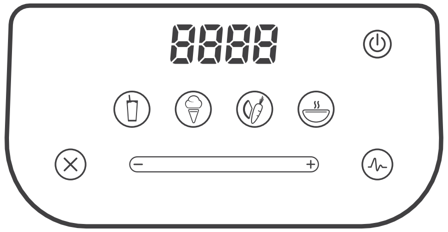
Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

KAPAZITIVER SCHIEBEREGLER

Mit dem kapazitiven Schieberegler können Sie stufenlos die Geschwindigkeit anpassen. Streichen Sie einfach mit dem Finger auf dem Schieber nach rechts, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, oder nach links,
um sie zu verringern.

5.4 DESIGNER 625



SMOOTHIE
Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von unterschiedliche Arten von Smoothies und dickflüssigen Getränken, für die häufig feste oder gefrorene Zutaten verwendet werden. In diesem Zyklus nimmt die Geschwindigkeit automatisch zu und ab. Dadurch kann der Mixer die Zutaten in den Mixstrudel ziehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Füllen Sie für den Smoothie-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Smoothie-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus.

EISCREME
Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von gefrorenen Desserts wie Eiscreme, Sorbet und Joghurteis. Der Mixer erhöht und verringert im richtigen Moment die Geschwindigkeit, damit die Mischung gefroren bleibt.

Füllen Sie für den Eiscreme-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Eiscreme-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus. Servieren Sie das gefrorene Dessert sofort und stellen Sie die Reste in den Tiefkühlschrank.

SAFT (AUS GANZEN FRÜCHTEN)
Dieser Zyklus dient zum Pürieren von harten und festen Zutaten wie Möhren, Sellerie und Samen bzw. Kernen. Verwenden Sie den Saft-Zyklus für das Zerkleinern von Obst und Gemüse mit Stielen, Kernen oder Schalen.

Bei der Saftzubereitung aus Möhren oder anderen festen Gemüsesorten müssen Sie den Zyklus eventuell ein bis zwei Mal wiederholen, bis die gewünschte Sämigkeit und Konsistenz erreicht ist.

HEISSE SUPPE
Dieser Zyklus dient zur Zubereitung von warmen Speisen. Durch die Länge des Zyklus und die hohe Drehzahl erwärmen sich die Zutaten auf eine heiße Temperatur. Dieser Zyklus eignet sich auch für heiße Schokolade, Sirup und Fondue.

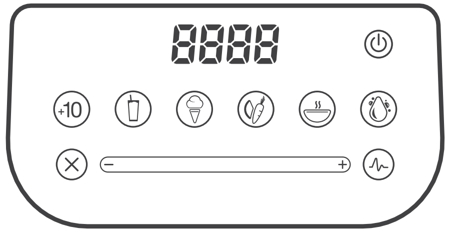
Denken Sie bei der Verwendung von frischen Zutaten daran, dass die hohe Drehzahl des Messers ausreichend Wärme erzeugt, um das Mixgut zu erhitzen. Füllen Sie deshalb beim Zubereiten von Suppen oder heißen Getränken keine Flüssigkeiten oder Zutaten ein, die wärmer als 46 °C sind.

PULSE
Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

KAPAZITIVER SCHIEBEREGLER
Mit dem kapazitiven Schieberegler können Sie stufenlos die Geschwindigkeit anpassen. Streichen Sie einfach mit dem Finger auf dem Schieber nach rechts, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, oder nach links, um sie zu verringern.

5.5 DESIGNER 675



+10
Durch Drücken des Symbols „+10“ können Bediener den Mixzyklus um 10 Sekunden verlängern. Diese Funktion kann auch als einzelner 10-Sekunden-Zyklus verwendet werden. Zur Verwendung dieser Funktion drücken Sie einfach jederzeit auf das Symbol.

SMOOTHIE
Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von unterschiedliche Arten von Smoothies und dickflüssigen Getränken, für die häufig feste oder gefrorene Zutaten verwendet werden. In diesem Zyklus nimmt die Geschwindigkeit automatisch zu und ab. Dadurch kann der Mixer die Zutaten in den Mixstrudel ziehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Füllen Sie für den Smoothie-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Smoothie-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus.

EISCREME
Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von gefrorenen Desserts wie Eiscreme, Sorbet und Joghurteis. Der Mixer erhöht und verringert im richtigen Moment die Geschwindigkeit, damit die Mischung gefroren bleibt.

Füllen Sie für den Eiscreme-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Eiscreme-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus. Servieren Sie das gefrorene Dessert sofort und stellen Sie die Reste in den Tiefkühlschrank.

SAFT (AUS GANZEN FRÜCHTEN)
Dieser Zyklus dient zum Pürieren von harten und festen Zutaten wie Möhren, Sellerie und Samen bzw. Kernen. Verwenden Sie den Saft-Zyklus für das Zerkleinern von Obst und Gemüse mit Stielen, Kernen oder Schalen.

Bei der Saftzubereitung aus Möhren oder anderen festen Gemüsesorten müssen Sie den Zyklus eventuell ein bis zwei Mal wiederholen, bis die gewünschte Sämigkeit und Konsistenz erreicht ist.

HEISSE SUPPE

Dieser Zyklus dient zur Zubereitung von warmen Speisen. Durch die Länge des Zyklus und die hohe Drehzahl erwärmen sich die Zutaten auf eine heiße Temperatur. Dieser Zyklus eignet sich auch für heiße Schokolade, Sirup und Fondue.

Denken Sie bei der Verwendung von frischen Zutaten daran, dass die hohe Drehzahl des Messers ausreichend Wärme erzeugt, um das Mixgut zu erhitzen. Füllen Sie deshalb beim Zubereiten von Suppen oder heißen Getränken keine Flüssigkeiten oder Zutaten ein, die wärmer als 46 °C sind.

REINIGEN

Dieser Zyklus reinigt die Innenflächen des Mixbehälters automatisch.

Verwendung des Reinigungszyklus:

1. Geben Sie 240 ml Wasser und einen Tropfen Geschirrspülmittel in den Mixbehälter.
2. Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel und setzen Sie den Behälter auf den Motorblock auf.
3. Drücken Sie die Reinigungstaste.
4. Nach Beendigung des Zyklus nehmen Sie den Behälter heraus und spülen ihn aus.

Am besten reinigen Sie den Behälter mit dem Reinigungszyklus sofort nach dem Gebrauch des Mixers.

PULSE

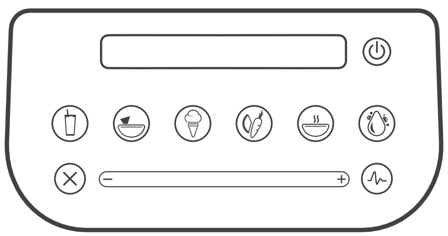
Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

KAPAZITIVER SCHIEBEREGLER

Mit dem kapazitiven Schieberegler können Sie stufenlos die Geschwindigkeit anpassen. Streichen Sie einfach mit dem Finger auf dem Schieber nach rechts, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, oder nach links, um sie zu verringern.

5.6 DESIGNER 700



SMOOTHIE

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von unterschiedliche Arten von Smoothies und dickflüssigen Getränken, für die häufig feste oder gefrorene Zutaten verwendet werden. In diesem Zyklus nimmt die Geschwindigkeit automatisch zu und ab. Dadurch kann der Mixer die Zutaten in den Mixstrudel ziehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Füllen Sie für den Smoothie-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Smoothie-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus.

DIPS

Dieser Zyklus mixt mit relativ langsamer Geschwindigkeit und einer kürzeren Zeitdauer. Dabei werden die Dip-Zutaten vermengt und die Geschmackstoffe miteinander kombiniert, ohne zu „übermixen".

Füllen Sie für den Dips-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Dips-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus.

EISCREME

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von gefrorenen Desserts wie Eiscreme, Sorbet und Joghurteis. Der Mixer erhöht und verringert im richtigen Moment die Geschwindigkeit, damit die Mischung gefroren bleibt.

Füllen Sie für den Eiscreme-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Eiscreme-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus. Servieren Sie das gefrorene Dessert sofort und stellen Sie die Reste in den Tiefkühlschrank.

SAFT (AUS GANZEN FRÜCHTEN)

Dieser Zyklus dient zum Pürieren von harten und festen Zutaten wie Möhren, Sellerie und Samen bzw. Kernen. Verwenden Sie den Saft-Zyklus für das Zerkleinern von Obst und Gemüse mit Stielen, Kernen oder Schalen.

Bei der Saftzubereitung aus Möhren oder anderen festen Gemüsesorten müssen Sie den Zyklus eventuell ein bis zwei Mal wiederholen, bis die gewünschte Sämigkeit und Konsistenz erreicht ist.

HEISSE SUPPE

Dieser Zyklus dient zur Zubereitung von warmen Speisen. Durch die Länge des Zyklus und die hohe Drehzahl erwärmen sich die Zutaten auf eine heiße Temperatur. Dieser Zyklus eignet sich auch für heiße Schokolade, Sirup und Fondue.

Denken Sie bei der Verwendung von frischen Zutaten daran, dass die hohe Drehzahl des Messers ausreichend Wärme erzeugt, um das Mixgut zu erhitzen. Füllen Sie deshalb beim Zubereiten von Suppen oder heißen Getränken keine Flüssigkeiten oder Zutaten ein, die wärmer als 46 °C sind.

REINIGEN

Dieser Zyklus reinigt die Innenflächen des Mixbehälters automatisch.

Verwendung des Reinigungszyklus:

1. Geben Sie 240 ml Wasser und einen Tropfen Geschirrspülmittel in den Mixbehälter.
2. Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel und setzen Sie den Behälter auf den Motorblock auf.
3. Drücken Sie die Reinigungstaste.
4. Nach Beendigung des Zyklus nehmen Sie den Behälter heraus und spülen ihn aus.

Am besten reinigen Sie den Behälter mit dem Reinigungszyklus sofort nach dem Gebrauch des Mixers.

PULSE

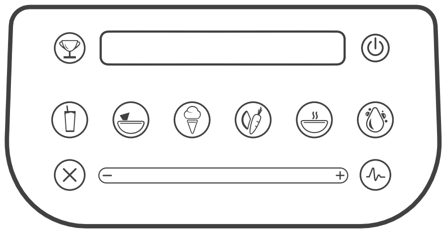
Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

KAPAZITIVER SCHIEBEREGLER

Mit dem kapazitiven Schieberegler können Sie stufenlos die Geschwindigkeit anpassen. Streichen Sie einfach mit dem Finger auf dem Schieber nach rechts, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, oder nach links, um sie zu verringern.

5.7 DESIGNER 725



SMOOTHIE

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von unterschiedliche Arten von Smoothies und dickflüssigen Getränken, für die häufig feste oder gefrorene Zutaten verwendet werden. In diesem Zyklus nimmt die Geschwindigkeit automatisch zu und ab. Dadurch kann der Mixer die Zutaten in den Mixstrudel ziehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Füllen Sie für den Smoothie-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Smoothie-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus.

DIPS

Dieser Zyklus mixt mit relativ langsamer Geschwindigkeit und einer kürzeren Zeitdauer. Dabei werden die Dip-Zutaten vermengt und die Geschmackstoffe miteinander kombiniert, ohne zu „übermixen“.

Füllen Sie für den Dips-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Dips-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus.

EISCREME

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von gefrorenen Desserts wie Eiscreme, Sorbet und Joghurteis. Der Mixer erhöht und verringert im richtigen Moment die Geschwindigkeit, damit die Mischung gefroren bleibt.

Füllen Sie für den Eiscreme-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Eiscreme-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus. Servieren Sie das gefrorene Dessert sofort und stellen Sie die Reste in den Tiefkühlschrank.

SAFT (AUS GANZEN FRÜCHTEN)

Dieser Zyklus dient zum Pürieren von harten und festen Zutaten wie Möhren, Sellerie und Samen bzw. Kernen. Verwenden Sie den Saft-Zyklus für das Zerkleinern von Obst und Gemüse mit Stielen, Kernen oder Schalen.

Bei der Saftzubereitung aus Möhren oder anderen festen Gemüsesorten müssen Sie den Zyklus eventuell ein bis zwei Mal wiederholen, bis die gewünschte Sämigkeit und Konsistenz erreicht ist.

HEISSE SUPPE

Dieser Zyklus dient zur Zubereitung von warmen Speisen. Durch die Länge des Zyklus und die hohe Drehzahl erwärmen sich die Zutaten auf eine heiße Temperatur. Dieser Zyklus eignet sich auch für heiße Schokolade, Sirup und Fondue.

Denken Sie bei der Verwendung von frischen Zutaten daran, dass die hohe Drehzahl des Messers ausreichend Wärme erzeugt, um das Mixgut zu erhitzen. Füllen Sie deshalb beim Zubereiten von Suppen oder heißen Getränken keine Flüssigkeiten oder Zutaten ein, die wärmer als 46 °C sind.

REINIGEN

Dieser Zyklus reinigt die Innenflächen des Mixbehälters automatisch.

Verwendung des Reinigungszyklus:

1. Geben Sie 240 ml Wasser und einen Tropfen Geschirrspülmittel in den Mixbehälter.
2. Verschließen Sie den Behälter mit dem Deckel und setzen Sie den Behälter auf den Motorblock auf.
3. Drücken Sie die Reinigungstaste.
4. Nach Beendigung des Zyklus nehmen Sie den Behälter heraus und spülen ihn aus.

Am besten reinigen Sie den Behälter mit dem Reinigungszyklus sofort nach dem Gebrauch des Mixers.

PULSE

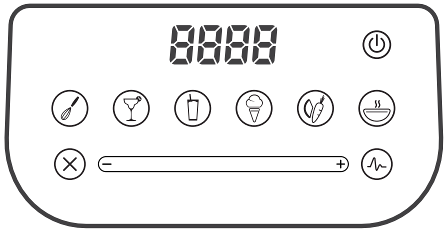
Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

KAPAZITIVER SCHIEBEREGLER

Mit dem kapazitiven Schieberegler können Sie stufenlos die Geschwindigkeit anpassen. Streichen Sie einfach mit dem Finger auf dem Schieber nach rechts, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, oder nach links, um sie zu verringern.

5.8 EXPRESS



TEIG

Dieser Zyklus mixt mit relativ langsamer Geschwindigkeit und einer kürzeren Zeitdauer. Dabei werden die Zutaten vermengt und die Geschmackstoffe miteinander kombiniert, ohne zu „übermixen".

Füllen Sie für den Teig-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Teig-Taste.

MIXGETRÄNKE

Dieser Zyklus dient zur Zubereitung von Mixgetränken, Milchshakes, Eiskaffee und Joghurteis. Dieser Zyklus läuft lange genug, um eine ideale Konsistenz für Rezepte dieser Art zu erzielen.

Füllen Sie für den Mixgetränk-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Mixgetränk-Taste.

SMOOTHIE

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von unterschiedliche Arten von Smoothies und dickflüssigen Getränken, für die häufig feste oder gefrorene Zutaten verwendet werden. In diesem Zyklus nimmt die Geschwindigkeit automatisch zu und ab. Dadurch kann der Mixer die Zutaten in den Mixstrudel ziehen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Füllen Sie für den Smoothie-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Smoothie-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus.

EISCREME

Dieser Zyklus dient speziell zur Zubereitung von gefrorenen Desserts wie Eiscreme, Sorbet und Joghurteis. Der Mixer erhöht und verringert im richtigen Moment die Geschwindigkeit, damit die Mischung gefroren bleibt.

Füllen Sie für den Eiscreme-Zyklus die Zutaten wie im Rezept angegeben in den Mixbehälter ein, legen Sie den Deckel auf und drücken Sie die Eiscreme-Taste. Der Mixer durchläuft den Zyklus und schaltet sich dann automatisch aus. Servieren Sie das gefrorene Dessert sofort und stellen Sie die Reste in den Tiefkühlschrank.

SAFT (AUS GANZEN FRÜCHTEN)

Dieser Zyklus dient zum Pürieren von harten und festen Zutaten wie Möhren, Sellerie und Samen bzw. Kernen. Verwenden Sie den Saft-Zyklus für das Zerkleinern von Obst und Gemüse mit Stielen, Kernen oder Schalen.

Bei der Saftzubereitung aus Möhren oder anderen festen Gemüsesorten müssen Sie den Zyklus eventuell ein bis zwei Mal wiederholen, bis die gewünschte Sämigkeit und Konsistenz erreicht ist.

HEISSE SUPPE

Dieser Zyklus dient zur Zubereitung von warmen Speisen. Durch die Länge des Zyklus und die hohe Drehzahl erwärmen sich die Zutaten auf eine heiße Temperatur. Dieser Zyklus eignet sich auch für heiße Schokolade, Sirup und Fondue.

Denken Sie bei der Verwendung von frischen Zutaten daran, dass die hohe Drehzahl des Messers ausreichend Wärme erzeugt, um das Mixgut zu erhitzen. Füllen Sie deshalb beim Zubereiten von Suppen oder heißen Getränken keine Flüssigkeiten oder Zutaten ein, die wärmer als 46 °C sind.

PULSE

Die Pulse-Taste eignet sich zum Hacken, Zerkleinern, Aufschlagen oder für andere schnelle Zubereitungsmethoden, die keinen langen Mixzyklus erfordern. Mit der Pulse-Taste lassen sich Speisen auch vor dem Servieren noch einmal kurz durchrühren.

Die Pulse-Einstellung läuft auf Geschwindigkeitsstufe 7, solange die Pulse-Taste gedrückt wird. Beim Loslassen der Taste schaltet sich der Motor aus.

KAPAZITIVER SCHIEBEREGLER

Mit dem kapazitiven Schieberegler können Sie stufenlos die Geschwindigkeit anpassen. Streichen Sie einfach mit dem Finger auf dem Schieber nach rechts, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, oder nach links, um sie zu verringern.

ABSCHNITT 6: PFLEGE UND REINIGUNG

6.1 REINIGUNG DES GERÄTS NACH DER VERWENDUNG

1. Geben Sie 240 ml heißes Wasser und einen Tropfen Geschirrspülmittel in den Mixbehälter.
2. Setzen Sie den Deckel fest auf den Mixbehälter auf.
3. Setzen Sie den Mixbehälter auf den Motorblock auf und halten Sie den Deckel mit der Handfest während Sie die Puls-Taste fünf Sekunden lang oder die Reinigung-staste drücken.
4. Spülen Sie gründlich mit Wasser nach.
5. Wischen Sie den Motorblock und das Bedienfeld des Mixers mit einem feuchten Tuch ab.

6.2 LANGFRISTIGE DESINFEKTION

1. Füllen Sie den Mixbehälter zum Desinfizieren mit heißem Wasser.
2. Geben Sie ein bis zwei Teelöffel Chlorbleiche (5-10 ml) in den Mixbehälter.
3. Rühren Sie die Lösung aus Wasser und Bleiche 10 Sekunden lang. Lassen Sie die Mischung fünf Minuten im Mixbehälter stehen.
4. Gießen Sie die Bleichwasserlösung aus. Stellen Sie den Mixbehälter zum Trocknen mit dem Kopf nach unten in ein Abtropfgestell.

6.3 REINIGUNGSTIPPS UND VORSICHTSHINWEISE

1. Verwenden Sie keine Bürsten mit steifen Borsten oder scheuernden Tücher oder Schleifpads zur Reinigung des Motorblocks oder Mixbehälters, da hierdurch die Oberfläche glanzlos oder zerkratzt wird.
2. Der Motorblock darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden. Die Mixbehälter sollten nicht länger als fünf Minuten in Wasser eingetaucht werden. Das Eindringen von Wasser durch die unteren Behälterdichtungen verkürzt die Lebensdauer des Behälters. Wir empfehlen, den Mixbehälter nach der Reinigung aufrecht stehend zu lagern.

1. DER MIXBEHÄLTER IST SPÜLAUTOMATENFEST – NUR FÜR OBEREN GESCHIRRSPÜLAUSZUG!
2. Extreme Temperaturen beschädigen die untere Dichtung des Mixbehälters. Um die Lebensdauer des Mixbehälters zu verlängern, empfehlen wir, den Behälter mit der Hand abzuwaschen. Es wird davon abgeraten, den Mixbehälter mit Temperaturen über dem Siedepunkt (100 °C) zu verwenden oder diesen auszusetzen.

ABSCHNITT 7: STÖRUNGSBESEITIGUNG

Obwohl Probleme mit Ihrem Mixer nicht zu erwarten sind, können mitunter Störungen oder Fehler auftreten. Anhand der folgenden Richtlinien können Sie feststellen, ob sich das Problem leicht beheben lässt oder ob das Gerät repariert werden muss.

7.1 MOTOR LÄSST SICH NICHT EINSCHALTEN (KEIN STROM)

Wenn sich der Motor des Mixers nicht einschalten lässt, versuchen Sie Folgendes:

1. Stellen Sie fest, ob die Netztaste (Ein/Aus) leuchtet. Wenn die Netztaste nicht leuchtet, wird das Gerät nicht mit Strom versorgt.
2. Stellen Sie sicher, dass der Mixer am Netz angeschlossen ist.
3. Überprüfen Sie, ob der Leistungsschalter oder die Sicherung des Gebäudes eingeschaltet ist.
4. Drücken Sie die Netztaste (Ein/Aus). Sie befindet sich oben rechts auf dem Bedienfeld.
5. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Wandsteckdose, warten Sie fünf Sekunden und stecken Sie das Kabel wieder ein.

7.2 FEHLERMELDUNGEN AUF DER ANZEIGE

Wenn dieses Symbol auf der Anzeige erscheint, ist der Motor überhitzt. Der Mixer kann nicht mehr verwendet werden, bis sich der Motor auf Betriebstemperatur abgekühlt hat. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie mindestens 20 Minuten, damit sich der Motor abkühlen kann. Prüfen Sie dann, ob das Symbol noch immer zu sehen ist. Wenn das Fehlersymbol auch nach 20 Minuten Abkühlen oder länger noch angezeigt wird, verständigen Sie bitte den Blendtec Kundendienst.

Wenn dieses Symbol auf der Anzeige erscheint, wurden mehr als ein Touch-Sensor auf dem Mixer berührt. Dieses Symbol sollte nur zu sehen sein, wenn mehrere Sensorbereiche berührt werden. Wenn dieses Symbol weiterhin erscheint, obwohl nichts auf dem Bedienfeld gedrückt wird, stecken Sie den Mixer aus und wieder ein. Wenn das Problem fortbesteht, wenden Sie sich bitte an den Blendtec Kundendienst.

Wenn dieses Symbol auf der Anzeige erscheint, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Überprüfen Sie den Mixbehälter auf eine Blockierung und entfernen Sie diese bei Bedarf. Stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie den Mixer ein. Wenn das Symbol weiterhin erscheint, wenden Sie sich bitte an den Blendtec Kundendienst.

E-01 Wenn dieses Symbol auf der LED-Anzeige erscheint, ist ein Fehler aufgetreten. E-01 bis E-06 sind Fehlermeldungen. Zum Löschen dieser Fehler drücken Sie die Stopp-Taste. Wird der Fehler erneut angezeigt, wenden Sie sich bitte an den Blendtec Kundendienst.

7.3 ZUNEHMENDE LAUTSTÄRKE

Wenn der Mixer mit der Zeit lauter wird, muss zunächst festgestellt werden, ob der Lärm vom Motor oder Mixbehälter herrührt.

1. Mixermotor: Nehmen Sie den Mixbehälter ab und drücken Sie die Pulse-Taste.
   Hören Sie auf das Motorgeräusch.
   Wenn der Motor übermäßig laut ist, bitten Sie den Blendtec Kundendienst um eine Beurteilung.
2. Mixbehälter: Nach der Überprüfung des Motors füllen Sie den Mixbehälter mit 500 ml Wasser und setzen ihn wieder auf den Motorblock auf. Drücken Sie die Pulse-Taste, um den Motor einige Sekunden laufen zu lassen.
   Wenn Sie mehrere Mixbehälter haben, können Sie mit einem anderen Behälter testen, ob er
   anders klingt. Wenn der Mixbehälter übermäßig laut ist, der Messerblock locker zu sein scheint oder quietscht, wenn er von Hand gedreht wird, verständigen Sie bitte den Blendtec Kundendienst.

7.4 UNZUREICHENDE KONSISTENZ

Wenn das gemischte Produkt Klümpchen enthält oder nicht sämig genug ist, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Stellen Sie sicher, dass sich beim Mixen keine Luftblasen bilden. Diese entstehen in Mixgetränken, wenn das Mixgut entweder zu kalt oder zu fest ist. Das Messer dreht sich dann frei in dieser Luftblase. Dieses Problem lässt sich durch Erhöhen der Temperatur des Mixguts beheben, indem entweder weniger Eis oder mehr Flüssigkeit eingefüllt wird oder nur gefrorene Zutaten verwendet werden, die nicht kälter als -12 Grad Celsius sind.
2. Wenn die Zutaten des Rezepts zwar gut, aber nicht lange genug gemixt werden, erhöhen Sie die Zykluszeit. Probieren Sie einen längeren Zyklus oder drücken Sie die “Puls”-Taste, um entsprechend länger zu mixen.
3. SIE HABEN ALLES PROBIERT? Wenn keine der empfohlenen Vorgehensweisen Abhilfe schaffen, bitten Sie den Blendtec Kundendienst um Hilfe.

DIE ANWEISUNGEN IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG DECKEN NICHT JEDE SITUATION ODER JEDEN ZUSTAND AB, DIE AUFTRETEN KÖNNTEN. BEIM BETREIBEN DIESES WIE AUCH JEDEN ANDEREN GERÄTS IST GUTES URTEILSVERMÖGEN UNERLÄSSLICH.

ABSCHNITT 8: GARANTIE

BESCHREIBUNG DER GARANTIE

Für den Motorblock und die Behälterbaugruppe, einschließlich aller beweglichen Teile des Mixbehälters, gilt die Garantie auf Auslaufen und Bruch. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum.

Kosmetische Schäden, die missbräuchliche oder unsachgemäße Verwendung des Produkts, durch Unfälle verursachte Schäden (einschließlich Brand, Überschwemmung, Erdbeben oder andere Naturkatastrophen), Produktverfälschungen, Verwendung von Zubehör, das nicht von Blendtec genehmigt wurde, von nicht autorisierten Serviceanbietern durchgeführter oder versuchter Service, Geräte mit Veränderungen oder Geräte, die für kommerzielle Zwecke verwendet werden oder wurden, sind von dieser Garantie ausgeschlossen.

Die Qualität der Blendtec Mixer ist unübertroffen. Sie werden viele Jahre an Ihrem wunderbaren und zuverlässigen Blendtec Mixer der Designer Serie Freude haben.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR PRODUKTE, DIE VON BLENDTEC ODER EINEM VERTRAGSHÄNDLER VERKAUFT WURDEN.

BEGRENZTE GARANTIE

Blendtec gewährleistet, dass der Motor des Mixers für den Garantiezeitraum frei von Material- und Verarbeitungsschäden ist. Während des Garantiezeitraums werden derartige Schäden kostenfrei repariert oder das Produkt wird von Blendtec nach eigenem Ermessen ersetzt. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die auf missbräuchliche Verwendung, Unfall oder Fahrlässigkeit zurückzuführen sind. Alle stillschweigenden Garantien, einschließlich, aber nicht beschränkt auf konkludente Gewährleistungen der Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck, sind auf die Dauer des Garantiezeitraums für Motor und Mixbehälter beschränkt. Jedes Gerät muss zusammen mit dem Originalkaufbeleg zur Reparatur eingeschickt werden. Bei Geräten unter Garantie übernimmt Blendtec die Versandgebühren. Bei Geräten ohne Garantie ist der Kunde für Versand und Porto verantwortlich. Geräte sind zur Reparatur an folgende Adresse zu schicken:

blendtec®

1206 South 1680 West
Orem, UT 84058
1-800-BLENDTEC
+1 (801) 222-0888

Für Kundendienst in anderen Ländern rufen Sie bitte die folgende (gebührenfreie) Nummer an:

Australien	1-800-014098
Kanada	(855) 230-0888
Frankreich	0-800-910346
Japan	0066-33-821731
Mexiko	001-855-230-0888
Südkorea	003-081-32941
Spanien	900-948733
Taiwan	008-01147146
Großbritannien	0800-1510183

Die oben genannten Einschränkungen gelten möglicherweise nicht in Bundesstaaten, in denen begrenzte Garantien nicht zulässig sind. Andere Gewährleistungen können in Ländern außerhalb der USA und Kanada Anwendung finden. Die Garantie erlischt, wenn ein Gerät in einem anderen als dem Bestimmungsland verwendet wird.

GERÄTE UNTER GARANTIE

1. Wenden Sie sich bei einem Problem mit dem Gerät umgehend an Blendtec. Halten Sie die Seriennummer des Mixers griffbereit und überlegen Sie, wie Sie das Problem am besten beschreiben können. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren. Die Garantie wird ungültig, wenn Reparaturen von anderen Personen als von Blendtec autorisiertem Servicepersonal durchgeführt werden. Viele Probleme lassen sich schnell und leicht am Telefon klären.
2. Wenn sich ein Problem nicht telefonisch beheben lässt, muss Ihr Gerät möglicherweise ersetzt werden. Wenn der Mixer unter Garantie ist, wird er von Blendtec kostenfrei repariert oder ersetzt. Kosmetische Schäden oder Beschädigungen durch missbräuchliche Verwendung werden nicht von der Garantie abgedeckt.
3. Nach Erhalt der Lieferinformationen von Blendtec verpacken Sie das Gerät und legen folgende Informationen bei:

Ihr Name: ______________________

Anschrift: ______________________

Telefonnummer: ______________________

Motor-Seriennummer (Sie finden diese auf der Unterseite des Motorblocks): __________

Zykluszahl (Auf der LCD-Anzeige): ______________________

Kaufdatum: ______________________

Kaufort: ______________________

Beschreibung des Problems: ______________________

Hinweis für Kunden in Australien:

Unsere Waren werden mit Gewährleistungen ausgeliefert, die nach dem australischen Verbraucherschutzgesetz nicht ausgeschlossen werden dürfen. Bei einem größeren Defekt haben Sie Anspruch auf den Ersatz des Geräts oder die Erstattung des Kaufbetrages sowie auf eine Entschädigung für angemessen vorhersehbare Verluste oder Schäden. Ferner haben Sie Anspruch auf die Reparatur oder den Ersatz von Waren, wenn diese keine akzeptable Qualität haben und der Defekt kein größerer Defekt ist.

GERÄTE MIT ABGELAUFENER GARANTIE

1. Wenden Sie sich bei einem Problem mit dem Gerät an Blendtec. Halten Sie die Seriennummer des Mixers griffbereit und überlegen Sie, wie Sie das Problem am besten beschreiben können. Versuchen Sie nicht, das Gerät eigenhändig zu reparieren. Viele Probleme lassen sich schnell und leicht am Telefon klären.
2. Wenn die Garantie des Mixers abgelaufen ist und Sie ihn reparieren lassen möchten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und geben Sie die Seriennummer, den Kaufort und das Kaufdatum an. Sie erhalten von uns Informationen zum Einsenden des Geräts für eine Reparatur nach Ablauf der Garantiezeit.
3. Legen Sie bitte folgende Informationen bei:

Ihr Name: ______________________

Anschrift: ______________________

Telefonnummer: ______________________

Motor-Seriennummer (Sie finden diese auf der Unterseite des Motorblocks): __________

Zykluszahl (Auf der LCD-Anzeige): ______________________

Kaufdatum: ______________________

Kaufort: ______________________

Beschreibung des Problems: ______________________

1206 SOUTH 1680 WEST
OREM, UTAH 84058 U.S.A.
1-800-BLENDTEC
BLENDTEC.COM

OWN-RN-242 Manual, Owners,
Designer Series, All Models,
UK ENG, FR FRE, DE GER,
ES SPA, Rev A, Feb 2015